

# Risotto grzybowe

30—40 Min

## Przygotowanie

1. Cebulę pokrój w kostkę i krótko podsmaż w rondelku z ryżem do risotto i 2 łyżkami oleju.
2. Zdeglasuj białym winem i zredukuj.
3. Dodaj włoskie zioła Kotányi, wlej połowę wody i gotuj bez przykrycia przez 15 minut. Często mieszaj i stopniowo dodawaj pozostałą wodę.
4. Pieczarki umyj, poćwiartuj i podsmaż na patelni z odrobiną oleju.
5. Przed podaniem wymieszaj pieczarki i parmezan z gotowym risotto.

**WSKAZÓWKA:** Smakuje szczególnie kremowo z odrobiną gęstej śmietany.

## Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 200 g | Ryż do risotto |
| 100 g | Pieczarki, brązowe |
| 1 szt | Cebula |
| 100 ml | Białe wino |
| 300 ml | Woda |
| 3 łyżki | Oliwa z oliwek |
| 2 łyżki | Zioła Włoskie mieszanka przypraw |
| | Parmezan |