



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 Produkty

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
	Parmeżan

