



Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Ориз за ризото
100 g	Печурки, кралски
1 бр.	Лук
100 ml	Бяло вино
300 ml	Вода
3 с.л.	Зехтин
2 с.л.	♦ Рустикана
	Пармезан, настърган

Ароматно ризото с гъби

⌚ 20—25 Минути



Подготовка

- 1 Нарежете лука на кубчета и сотирайте за кратко с ориза на тиган в 2 с.л. зехтин. Деглазирайте с бялото вино и оставете да се редуцира.
- 2 Добавете Рустикана от мелничка Kotányi и половината вода. Оставете да къкри около 15 минути. Разбърквайте често и добавете останалата вода на порции.
- 3 Измийте и нарежете гъбите на четвъртинки. Сотирайте на тиган в малко зехтин.
- 4 Разбъркайте гъбите в ризото и поръсете с пармезан преди да сервираме.

СЪВЕТ: Ризото може да придобие още по-кремаобразна консистенция ако добавите малко сметана за готвене.

