



Risotto z kaczką

Autor: [najlepszewkuchni.pl](#)

Risotto z kawałkami delikatnej kaczki to z pewnością wykwinna potrawa. Idealne jako danie główne lub jako romantyczna kolacja. Danie czasochłonne, natomiast smak wynagrodzi nam włożony w przygotowanie trud.

Przygotowanie

Krok 1

Pierś z kaczki oczyszczamy ze skóry. Rozgrzewamy na patelni olej. Wrzucamy mięso. Smażymy na małym ogniu około 10 minut, przewracając aż będą usmażone w stopniu, który nam odpowiada. Usmażoną pierś odstawiamy na 10 minut w ciepłe miejsce i kroimy w mniejsze kawałki.

Krok 2

W garnku podsmażamy pokrojoną drobno cebulę oraz czosnek przeciśnięty przez praskę. Następnie wsypujemy ryż i smażymy całość około 2-3 minut.

Krok 3

Wlewamy wino i gotujemy na małym ogniu, aż wyparuje. W kolejnym kroku stopniowo podlewamy ryż bulionem. Kolejną porcję dodajemy w momencie wchłonięcia przez ryż poprzedniej. Gotujemy ryż około 20 minut. Pod koniec gotowania dodajemy kawałki kaczki wraz z sokami, które z niej wyciekły.

Krok 4

Dodajemy masło i śmietankę Łaciatą. Przyprawiamy do smaku solą. Całość ostrożnie mieszamy.

Krok 5

Po nałożeniu ryżu na talerz, kładziemy na samą górę większą porcję mięsa oraz posypujemy całość świeżo zmielonym ziołowym pieprzem.

Wskazówki

Bulion, który dodajemy do ryżu musi być gorący.

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

750 g bulionu warzywnego
2 łyżki oliwy z oliwek
2 piersi kaczki
1 cebula
1 ząbek czosnku
350 g ryżu na risotto
150 ml wytrawnego białego wina
15 g masła
4 łyżki Śmietanki Łaciatej 30%
Sól
Pieprz ziołowy