



Risotto z łososiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Risotto z łososiem to klasyka. Aromatyczna ryba w połączeniu z ryżem daje niezwykle doznania smakowe.

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę drobno kroimy i podsmażamy na oliwie. Gdy się zeszkli wsypujemy ryż i szczyptę szafranu. Smażymy całość 2-3 minuty.

Krok 2

Dodajemy ciepłe wino. Gdy ryż wchłonie płyn, dodajemy stopniowo ciepły bulion.

Krok 3

Gdy ryż uzyska pożądaną konsystencję przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dodajemy również 3 łyżki śmietanki łaciatej. Na końcu dorzucamy kawałki pieczonego łososia. Całość ostrożnie mieszamy.

Krok 4

Przed podaniem ryż przyozdabiamy listkami bazylii.

Składniki:

1 szklanka ryżu
200 g pieczonego łososia
1 szklanka białego wina
1 szklanka bulionu rybnego
1 cebula
szczypta szafranu
sól
pieprz
3 łyżki Śmietanki Łaciatej 30%
2 łyżki oliwy
Listka świeżej bazylii

Wskazówki

Bulion rybny, możemy zastąpić bulionem warzywnym lub drobiowym. Łososia możesz upiec w piekarniku w 180 stopniach przez około 16-19 minut.