



Risotto z marchewką i żurawiną

Autor: najlepszewkuchni.pl

Risotto w wersji dla dzieci. Proste w przygotowaniu i bardzo delikatne w smaku.

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Marchew oraz cebulę obieramy i kroimy w kostkę. Owoce żurawiny dokładnie myjemy i osuszamy. Bulion podgrzewamy.

Krok 2

W garnku rozgrzewamy oliwę z oliwek i podsmażamy cebule. Dodajemy marchewkę oraz żurawinę. Smażymy kilka minut. Następnie wsypujemy ryż i smażymy całość około 1 minuty.

Krok 3

Stopniowo podlewamy ryż bulionem. Kolejną porcję dodajemy w momencie wchłonięcia przez ryż poprzedniej. Gotujemy ryż około 20 minut.

Krok 4

Gotowe risotto zestawimy z ognia, dodajemy również 3 łyżki śmietanki Łaciatej i 2 łyżki masła. Łączymy ze sobą wszystkie składniki.

Wskazówki

Jeśli używamy suszonych owoców żurawiny, musimy je uprzednio namoczyć.

Składniki:

200 g ryżu do risotto

2 marchewki

Garść owoców żurawiny

4 szklanki bulionu drobiowego

1 cebula

3 łyżki Śmietanki Łaciatej 30%

2 łyżki masła

Oliwa z oliwek