



## Risotto z curry

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Zwolenników smaku curry jest wielu. Najprostsza wersja risotta. Ważne, aby nasz ryż uzyskał odpowiednią konsystencję podczas gotowania.

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Cebule i ząbek czosnku kroimy drobno i podsmażamy na łyżce masła. Następnie dodajemy ryż. Całość smażymy 1 minutę. Wlewamy wino. Po jego całkowitym wyparowaniu, dodajemy porcjami bulion.

### Krok 2

Kiedy ryż wchłonie cały bulion, zrobi się kleisty i odpowiednio miękki, wyłączamy gaz, dodajemy śmietankę łąciatą i masło. Ostrożnie mieszamy.

### Krok 3

Na końcu doprawiamy solą, pieprzem i curry. Odstawiamy pod przykryciem na kilka minut, aby ryż uzyskał odpowiedni smak i aromat.

## Wskazówki

Risotto idealnie smakuje z białym, wytrawnym winem.

## Składniki:

200 g ryżu arborio

800 ml bulionu drobiowego

150 ml wytrawnego białego wina

1 cebula

1 ząbek czosnku

2,5 łyżki masła

3 łyżki Śmietanki łąciatej 30%

1 łyżeczka curry

sól

pieprz