

Risotto z kurczaka

Przepis dodany przez użytkownika plocia

Rizotto z kurczaka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ryż - 30 g
- piersi z kurczaka - 30 g
- pieczarki - 20 g
- cebula - 1 szt.
- tłuszcz - 4 dag
- żółty ser - 4 dag
- żółtko - 1 szt.
- śmietana - 1/8 l
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Piersi z kurczaka wypłukać, pokroić w kostkę. Cebulę obrać, pokroić, usmażyć na tłuszczu na jasnożółty kolor.
- 2.** Do usmażonej cebuli włożyć pokrojone mięso z kurczaka. Wlać 1/8 l wody, dusić pod przykryciem do miękkości, w połowie duszenia dodać pokrojone w plasterki pieczarki, pod koniec duszenia posolić. Ugotowany na sypko ryż, wymieszać z mięsem i pieczarkami, przyprawić do smaku solą i pieprzem.
- 3.** Przełożyć do żaroodpornego naczynia, zalać gęstą, posoloną śmietaną zmieszaną z żółtkami. Posypać tartym serem. Wstawić do gorącego piekarnika na 30 minut. Gdy ser się lekko zrumieni, wyjąć.