
Risotto z groszkiem 15 min

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1225 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1,5 szklanki ryżu

4 łyżki oleju

4 szklanki wody

1 kostka rosołowa

30 dag świeżego lub konserwowego groszku (2 szklanki)

1 cebula

1 ząbek czosnku

4 dag boczku

4 dag masła

1 łyżeczka posiekanych listków mięty

sól i pieprz do smaku

Rozgrzać w szybkowarze olej, zeszklić na nim odsiany na sicie ryż, zalać bulionem zrobionym z wody i kostki rosołowej. Oddzielnie na patelni przysmażyć boczek wraz z posiekaną cebulą, czosnkiem i miętą, wrzucić do ryżu. Dodać groszek i masło, posolić i popieprzyć. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Otwierać ostrożnie, lecz bez schładzania.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD