
Risotto po mojemu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2600 razy.

składniki:

1/3 mieszanki warzywnej mrożonej np. groszek/marchewka /kukurydza:, albo mieszanka wawelska lub mix inny,

ryż około pół szklanki lub 1 woreczek,

przyprawy.

Przygotowanie: na patelni lub w garnku rozmrażam warzywa i po zagotowaniu się wody wrzucam ryż. I to tyle. Oczywiście zawsze wcześniej zaglądam do lodówki i jeżeli tylko mam czas to na patelni najpierw ładuje cebulkai tam się rumieni - wtedy potrzeba odrobiny tłuszczu. Potem wrzucam czosnek a czasem i trochę pora. Zalewam wodą i dorzucam kostkę rosołową.

Dla nie jaroszy dodałbym wędlinę ityle. Szaleńcy :-) mogą na sam koniec dorzucić ser żółty.

Smacznego.

From: Pawel Walinowicz <mieteg@student.uci.agh.edu.pl>