
Risotto z ryby

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2200 razy.

25 dag ryżu,

2 i 1/2 szklanki wody,

1 cebula,

1 łyżka masła,

50 dag pomidorów,

25 dag wędzonej makreli,

sól, pieprz,

2 łyżki żółtego sera (parmezan),

2 łyżki zieleniny

Ugotować ryż na sypko. Rozdrobnić w kostkę cebulę, podsmażyć i dodać pokrojone pomidory. Rozdrobnić rybę, dodać do cebuli z pomidorami i gotować przez 10 min, doprawić solą i pieprzem. Ryż włożyć do ciepłego naczynia, zalać mieszaniną z ryby i pomidorów. Posypać serem i zieleniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>