

---

# Risotto 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3783 razy.

1 cebula,

2 łyżki oleju,

1 i 1/2 szklanki,

3 szklanki rosółu z drobiu,

sól,

2 żółtka,

1/2 szklanki białego wina

2 łyżki tartego żółtego sera,

bułka tarta,

tłuszcz

Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić w kostkę, usmażyć na oleju. Ryż wypłukać , włożyć do wrzącego rosółu, dodać cebulę, wstawić na ogień, zagotować , zamieszać i przykryć ugotować . Żółtko rozetrzeć , wymieszać z winem i połączyć z ryżem. Wyłożyć do wysmarowanej formy, posypać startym serem, zapiec.

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

---

Szklankę należy potłuc, czy dodać w całości?

Nadesłał(a):Ja 2005-08-25 10:08:07

Myślę, że co do szklanki to chodzi o ryż.

Nadesłał(a):Ja (imiennik poprzednika) 2005-08-25 19:08:51