
Risotto z warzywami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3836 razy.

SKŁADNIKI

* 10 dkg ryżu

* 40 dkg różnych warzyw - pietruszka, marchew, seler, kapusta, cebula, groszek zielony, kalafior itp.

* łyżka tłuszczu

* 5 dkg pieczarek

* 1,5 szklanki sosu beszamelowego

* Ryż opłukać i zalać wrzącą wodą. Wody dać 2 razy tyle co ryżu. Włożyć łyżeczkę tłuszczu. Posolić. Gotować tak długo woda wsiąknie w ryż. Ryż wypiec w piekarniku.

* Warzywa oczyścić i opłukać. Zetrzeć je na tarce.

* Wszystkie warzywa zalać wodą. Dodać łyżeczkę tłuszczu, posolić i gotować pod przykryciem.

* Pieczarki i cebulę posiekać. Wlać 3-4 łyżki wody. Dodać 2 łyżeczki tłuszczu. Posolić i dusić 20 min.

Przyrządzić SOS BESZAMELOWY.

* szklanka rosołu,

* szklanka śmietany,

* 1,5 łyżki masła,

* 2 łyżki mąki,

* 3 dkg sera żółtego,

* 1-2 żółtka,

* sok z cytryny,

* sól,

* cukier.

* Tłuszcz stopić, zmieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc.

* Rozprowadzić rosołem, zagotować.

* Przyprawić solą, sokiem z cytryny, wymieszać z żółtkami, śmietaną i tartym żółtym serem.

* Podgrzać - nie gotować. -----

* Ryż, pieczarki i warzywa wymieszać z połową sosu.

* Ułożyć masę w żaroodpornym naczyniu i połączyć resztą sosu.

* Zapiec w piekarniku.

