
Risotto z kurczaka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4255 razy.

Nie wiem, czy to zrobi wrażenie, ale dla mnie i jeszcze kilku osób jest pyszne :)

Podaje przepis na risotto, porcja dla 3-4 osób:

Kroimy drobno cebulke i podsmażamy na rozgrzanym oleju. Filet z kurczaka kroimy w gruba kostke i dusimy razem z cebulka na wolnym ogniu. Dodajemy rowniez: pokrojona w kostke papryke i ok. 30 dag pieczarek oraz przyprawy (ilosc wg. upodoban): sol, pieprz czarny i ziolowy, papryke ostra i slodka, odrobine chilli, szczypta galki muszkatalowej i tymianku. Wszystko mieszamy i dusimy do miakkosci. W miedzyczasie, w osolonej wodzie gotujemy ryz - dwie paczki po 125 g. Dodajemy ryz do uduszonych warzyw i kurczaczka. Wszystko dokladnie mieszamy i wkładamy do naczynia zaroodpornego. Wierzch posypujemy tartym zolтым serem i calosc zapiekamy ok. 15 min. w piekarniku o temp. 220 stopni.

Zycze smacznego!

From: "Jola Backiel" <jola@infeco.pb.bialystok.pl>

To od kilku lat jest moim ulubionym daniem)))polecam wszystkim
Nadesłał(a):Kasia <grochalcia@interia.pl> 2006-09-27 08:09:05