
Risotto z selera naciowego

Dodano: 2000-08-23 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1828 razy.

seler pokroic drobno i wrzucic na patelnie z niewielka iloscia oliwy

mozna dodawac innych warzywek (cebula (szalotki), papryka, etc) podsmażyc az sie zeszkli (jak cebula) wsypac ryżu (najlepiej paraboiled) i odczekac az sie przyrumieni (jak duzo to pomieszac troche zeby rowno podsmażyc)

zalac calosc goracym bulionem (moze byc z kostki) gotowac powoli az bulion zniknie

zjesc ewentualnie podawac do miesa, ryby

calosc mozna przyzadzic w 15 minut;

kiedys odzywialem sie tym czesto,ale uprzedzam, dosc tuczace;

From: Stanislaw Semczuk <stanislaw_semczuk@adso.com.pl>