

Risotto

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [zakochana501](#), dnia 30 Listopada 2010r. o 13:29

Tagi: [risotto](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#)

Rodzaj kuchni: [europejska](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
wołowina - dowolne mięso	250	g	mięsa
włoszczyzna	1	peczek	warzywa
ryż biały	1,5	szklanka	dodatki
olej sojowy	1	łyżka	płyny i sosy
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
pietruska natka świeża	1	peczek	przyprawy i zioła

Opis

Mięso opłukać, zalać małą ilością gorącej wody, pod koniec gotowania dodać sól, oczyszczoną i opłukaną włoszczyznę i ugotować do miękkości. Mięso wyjąć z wywaru, ostudzić, przepuścić przez maszynkę do mielenia mięsa lub pokroić w drobną kostkę. Jarzyny pokroić w kostkę lub zetrzeć na grubej tarce jarzynowej. Ryż opłukać, ugotować w dużej ilości wrzącej osolonej wody. Po ugotowaniu odcedzić, połączyć z mięsem, jarzynami, doprawić do smaku, dodać olej i zagrząć w parze. Przed podaniem posypać zieloną pietruszką. Podawać z sosami, warzywami z wody i surówkami.



Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: