



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Risotto z ryżu i warzyw

Piec w temperaturze 260 stopni

Składniki:

- tłuszcz, 1 dag
- bułka tarta , 1 dag
- koperek, 1 łyżk.
- ser żółty, 4 dag
- masło, 3 dag
- ząbek czosnku, 1 szt.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- wywar, 3 łyżk.
- śmietana, 10 dag
- smalec, 7 dag
- koncentrat pomidorowy, 5 dag
- pietruszka, 10 dag
- marchew, 15 dag
- seler, 15 dag
- cebula, 7 dag
- suszony grzyb, 2 dag
- ryż , 22 dag

Sposób przygotowania:

Grzyby umyć, ugotować, pokrajać w paski. Ryż ugotować na sypko w wodzie (2 szklanki). Warzywa umyć, obrać, opłukać, zetrzeć na tarce o dużych otworach i podsmażyć na tłuszczu, następnie poddusić. Przestudzony ryż wymieszać z warzywami, koncentratem pomidorowym i śmietaną, doprawić do smaku solą, pieprzem, czosnkiem i wywarem z grzybów. Masę włożyć do przygotowanej formy, połączyć powierzchnię masłem, posypać tartą bułką i utartym serem. Wstawić do piekarnika i piec 10 min. Podawać posypane posiekaną zieleniną.

