Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Risotto

Podawać na gorąco z sałatą lub surówką z cykorii.

Składniki:

- ryż , 22 dag
- tłuszcz, 5 dag
- cebula, 5 dag
- przyprawa do zup, 2 łyżecz.
- wątróbka drobiowa, 25 dag
- tarty ser, 2 łyżk.
- natka pietruszki, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Ryż zalać zimną wodą (3 szklanki) zagotować i odcedzić. Łyżkę tłuszczu stopić w rondlu, włożyć ryż i chwilę mieszać na ogniu. Przyprawę do zup rozpuścić we wrzącej wodzie (2 szklanki), wlać do ryżu i wolno ugotować pod przykryciem. Cebulę pokrajać w drobną kostkę i zrumienić z łyżką tłuszczu. Mięso pokrajać na kawałki średniej wielkości. Do ryżu dodać cebulę, pokrajane mięso wraz z sosem lub tłuszczem, wymieszać, przyprawić solą i pieprzem. Włożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypać utartym serem. Umieścić w piekarniku i piec do czasu, gdy ser się zrumieni. Posypać posiekam nacią pietruszki. Podawać na gorąco z sałatą lub surówką z cykorii. Przyprawy do zup nie używa się, jeżeli jest duża ilość sosu mięsnego. Ryż należy w tym przypadku gotować w posolone wodzie (2 szklanki).