

Risotto z kurczaka i kurek

Przepyszne risotto w stylu niemieckim

Składniki na 4 porcje Czas przygotowania: 15 minut Czas gotowania: 1 godzina

- 2 szalotki
- 2 łyżki deserowe oliwy z oliwek
- 250 g ryżu na risotto
- 150 ml białego wina
- 750 ml wywaru z warzyw
- 250 g grzybów – kurek
- 350 g filetów z kurczaka
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta świeżo zmielonego pieprzu
- 75 g sera typu parmezan
- ½ wiązki estragonu



- 1 Obierz szalotki i pokrój je w małe kostki.
- 2 Na dużej patelni lub patelni o nieprzywierającej powierzchni podgrzej jedną łyżkę oliwy z oliwek. Podsmażaj szalotki i ryż, aż staną się przezroczyste (ale nie brązowe).
- 3 Wymieszaj wino z wywarem z warzyw. Dodaj połowę ryżu. Wywar z ryżem doprowadź do wrzenia, następnie gotuj go na wolnym ogniu przez około 35 minut.
- 4 Po upływie 35 minut do ryżu dodaj stopniowo pozostałą ilość wywaru.
- 5 Oczyszcz i umyj grzyby.
- 6 Opłucz i osusz filety z kurczaka, następnie pokrój je w plastry.
- 7 Pogrzej pozostałą ilość oliwy z oliwek. Podsmaż na niej grzyby, dopraw je do smaku i wyjmij z patelni.
- 8 Na oleju podsmażaj mięso, aż stanie się krusze. Dopraw je do smaku.
- 9 Na tarce zetrzyj parmezan. Listki estragonu zerwij z łodygi i dokładnie je posiekaj.
- 10 Starannie wymieszaj grzyby, mięso, estragon i parmezan z ryżem w wywarze. Przed podaniem dopraw do smaku.



duża patelnia



30-centymetrowa patelnia o nieprzywierającej powierzchni



mała patelnia