

Risotto a la Gucci

Przepis dodany przez użytkownika asia_bejbsu

Przepyszna potrawa dla smakoszy :D

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 16 PLN

Potrzebne składniki:

- ryż - 2 szkl.
- duża cebula - 1 szt.
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka(i)
- marchewka - 1 szt.
- groszek wraz z zalewą - 1 puszka(i)
- duża pierś z kurczaka - 1 szt.
- sól, pieprz, oregano, papryka ostra - 2 szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

rondel z pokrywką, który można wstawić do piekarnika

Etapy przyrządzania:

- 1.** Drobną pokrojoną pierś podsmażamy na oliwie w rondlu. Gdy już się przyrumieni układamy na talerz.
- 2.** Po kurczaku do rondla wrzucamy drobną pokrojoną cebulę i marchew. Czekamy aż cebula się zeszkli a marchew zmięknie.
- 3.** Następnie dodajemy koncentrat pomidorowy i groszek z puszki wraz z zalewą. Dodajemy przyprawy do smaku. Wsypujemy ryż i ok. 4 szklanki przegotowanej wody + ok. 2 łyż soli do ryżu. Całość przez chwilę gotujemy.
- 4.** Przykrywamy i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180st na 45 minut. Po upływie tego czasu zostawiamy rondel w wyłączonym piekarniku na jeszcze ponad 30 minut. Następnie zjadamy :D

Smacznego ;)

Jak podawać?

najlepiej smakuje na ciepło. można podać z sałatką z kapusty pekińskiej ze śmietaną

Uwagi:

można użyć zamiast piersi kurczaka np. mięsa z kaczki, albo po prostu zrobić bezmięsne na kostce rosółowej