

Wstęp

Lista zakupów

1. Olej - 50 ml
2. Ryż Arborio - 1 kg
3. Cebula - 100 g
4. Zimne białe wino - 100 ml
5. Warzywny bukiet - 1300 ml
6. Zimne masło pokrojone w kostkę - 100 g

Sposób przygotowania

1. Wlej olej na patelnię, dodaj cebulę i duś ją od jednej do dwóch minut.
2. Dodaj ryż i mieszaj, aż będzie zbyt gorący, by go dotknąć (około 3 minut).
3. Wstrząśnij ryż polewając go zimnym winem, poczekaj, aż wino wyparuje.
4. Dodaj warzywny bukiet i cały czas mieszaj, aż ryż będzie prawie suchy (prawie podobny do ryżu na początku przygotowywania potrawy).
5. Weź patelnię z ognia, wmieszaj zimne masło i wrzuć ryż na zimne gn, daj mu odpocząć.
6. Włóż do lodówki.

Smacznego!