

# Risotto z grzybami



## Składniki

400 g - Ryż arborio  
ok. 10 szt. - Pieczarki  
1/2 szklanka - Białe półwytrawne wino  
4 szklanka - Bulion warzywny  
2 garść - Suszone grzyby leśne  
2 łyżka - Tarty parmezan  
1 łyżka - Oliwa z oliwek  
Świeży cząber  
1 szt. - Cebula  
1 szt. - Cebula dymka  
2 łyżka - Masło  
1 łyżka - Śmietana 18%  
1 garść - Szcypior (posiekany)  
1 garść - Mrożony groszek zielony  
2 szczypta - Czosnek granulowany  
1 szczypta - Świeżo mielony pieprz cytrynowy  
1 szczypta - Pieprz biały

## Opis wykonania

Smaczne i sycące danie wegetariańskie.

Obrywamy listki z gałązek cząbrku. Bulion podgrzewamy, wkruszamy do niego suszone grzyby, chwilę gotujemy i odstawiamy, żeby zmiękły. Pieczarki myjemy i kroimy w plasterki. Cebulę kroimy w drobną kosteczkę, dymkę kroimy w plasterki. W nieprzywierającym garnku podgrzewamy oliwę i wrzucamy cebulę, dymkę i dodajemy świeżo mielony pieprz cytrynowy i czosnek. Smażymy aż się zeszkłą i dodajemy ryż. Smażymy go kilka minut cały czas mieszając. Do garnka wlewamy wino i gotujemy aż wino odparuje. Dodajemy łyżkę masła i mieszamy. Zalewamy ryż częścią bulionu (tak żeby bulion przykrył ryż) i cały czas mieszamy aż bulion odparuje. Ponownie zalewamy ryż bulionem i dodajemy pieczarki, groszek oraz listki cząbrku. Ponownie mieszamy ryż aż bulion odparuje. Czynność powtarzamy póki mamy bulion. Gdy risotto będzie już miękkie i kleiste dodajemy parmezan, śmietanę, łyżkę masła i szczyptę białego pieprzu. Możemy posolić jeśli uważamy, że jest taka potrzeba, ale najpierw spróbujcie, bo bulion i parmezan są słone same w sobie.