

Ризото с горски гъби

Време за приготвяне: 20 мин

Необходими продукти:

400 г ориз за ризото
60 г микс сухи горски гъби
250 г пресни печурки
150 мл готварска сметана
60 г масло
80 г пармезан
Сол
Черен пипер
1 ч.ч. зеленчуков бульон



Начин на приготвяне:

Сварете ориза алденте.

Сложете сушените гъби в топла вода за няколко минути. Пасирайте ги заедно с водата.

Пресните гъби нарежете на кубчета. Запържете ги в предварително загрят с мазнина тиган

. Добавете 1 ч.ч. зеленчуков бульон. След това добавете ориза, сметаната, пасираните сушени гъби и масло . Овкусете със сол и черен пипер. Гответе до уплътняване на соса.

Добавете 20 г пармезан и разбъркайте.

Сервирайте ризото, като го поръсите отново отгоре с пармезан.

Ризото с горски гъби

"Бързо, лесно, вкусно" - 15.11.2017

