

Musli Risotto

Keturių porcijų

4 porcijos



Lengvai paruošiamas

iki 40 Min.



Sudėtis:

Ingredientai:

- 100 g špinatų
- 1 svogūnas
- 2 v.š. alyvuogių aliejaus
- 200 g risotto ryžių
- 100 ml vermuto
- 800 ml daržovių sultinio (karšto)
- 100 g tarkuoto parmezano
- 100 g Dr. Oetker „Vitalis“ mažiau saldūs traškūs dribsniai

- 1 Nuplaukite špinatus, nulupkite ir supjaustykite svogūną kubeliais.
- 2 Į įkaitintą keptuvę įpilkite aliejaus, sudėkite svogūnus. Supilkite ryžius ir patroškinkite. Supilkite vermutą ir leiskite jam išgaruoti. Tada įpilkite sultinio tiek, kad apsemtų ryžius ir uždengus dangčiu troškinkite apie 20 min. Palaipsniui pilti likusį sultinį ir nuolat maišyti.
- 3 Baigiant troškintis į risotą sudėkite parmezaną, špinatų lapus, 50g Vitalis dribsnių. Pabarstykite druska ir pipirais, sudėkite risotą į šiltą dubenį ir pabarstyti likusiais dribsniais. Vietoje špinatų galima dėti burokėlių ar portulakų lapus. Skanaus!