

Risotto z kurczakiem



Chodziło za mną od bardzo dawna, głównie ze względu na fakt, że moja córka uwielbia potrawy z ryżem. Risotto jest dość uniwersalne i lubi wiele różnych dodatków, u nas stanęło dzisiaj na pierś z kurczaka, ale kto wie, z czym zjemy następnym razem :)

Składniki:

- 1 pojedyncza pierś z kurczaka
- 1 średnia marchewka
- 1 średnia pietruszka
- 1 cebula
- szklanka ryżu
- masło do smażenia, ok. 50g
- bulion w kostkach (trzy sztuki) lub samodzielnie ugotowany rosół (ok. 1,5 litra)
- sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

1. Przygotowujemy bulion (może być kupny, np. Winiary). Oczywiście najlepszy będzie ugotowany samodzielnie, jednak z braku czasu u mnie był dzisiaj gotowy (z trzech kostek drobiowych rozpuszczonych w 1,5 litra wody). Ważne, by czekał gorący.
2. Marchew, pietruszkę i cebulę obieramy i kroimy w drobną kosteczkę.
3. Na patelni roztapiamy masło i wrzucamy na nią warzywa, co jakiś czas mieszając.

4. Pierś z kurczaka oczyszczamy z tłuszczu i również kroimy w drobną kostkę.
5. Kiedy warzywa będą miękkie, a cebula się zeszkli, dodajemy na patelnię mięso i mieszamy.
6. Gdy pierś z kurczaka zmieni kolor, wsypujemy na patelnię surowy ryż i dokładnie łączymy z resztą składników.
7. Wlewamy do całości chochlę bulionu, mieszamy i zmniejszamy ogień. Dusimy wszystko razem pod przykryciem i kiedy ryż wypije cały płyn, dodajemy kolejną chochlę bulionu. Postępujemy tak do momentu, kiedy ryż będzie miękki.
8. Potrawę solimy, dodajemy pieprz do smaku i podajemy gorącą.