




Risotto po karaibsku

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

czerwona cebula (posiekana) - 1 szt.

oliwa - 2 łyżka

ryż (arborio) - 25-30 dag

masło - 5 dag

marchewki (starte na dużych oczkach) - 2 szklanka

kurkuma - 1 łyżeczka

ziarna kolendry - 1 łyżeczka

kardamon mielony - 1/2 łyżeczka

białe wytrawne wino - 200 ml

bulion warzywny - 4 szklanka

czosnek - 2 ząbek

sól, pieprz - do smaku

filet z kurczaka - 2 szt.

skórka otarta z limonki - trochę

skórka otarta z pomarańczy - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zagotować bulion z przeciśniętym czosnkiem i pozostawić go na malutkim ogniu. Rozgrzać oliwę w rondlu, zeszklić cebulę, dodać ryż i masło. Smażyć, aż ziarenka ryżu przykryją się tłuszczem. Rozgnieść ziarna kolendry w moździerzu, dodać pozostałe suche przyprawy, wsypać do ryżu, wymieszać. Wlać wino, gotować, mieszając. Następnie wlać chochelkę gorącego bulionu z czosnkiem, gotować, mieszając, aż ryż wchłonie bulion. Ponownie wlać chochelkę bulionu i tak dalej, aż ryż będzie miękki. Podczas gotowania często mieszać, bo ryż łatwo się przypala. W tym czasie rozgrzać patelnię. Kurczaka natrzeć solą i pieprzem, obtoczyć w skórce z cytrusów, usmażyć z obu stron na rumiano. Pokroić na plasterki, podać na risotcie.