Risotto z papryką i pomidorami

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- ryż - 1 szklanka
- masło - 2-3 łyżka
- majeranek - 1 łyżeczka
- cebula - 1 szt.
- pomidory - 2 szt.
- papryka - 1 szt.
- kostka bulionowa - 1 szt.
- sól, pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Smaczne i zdrowe risotto pomidorowo-paprykowe.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne, pokroić w słupki. Kostkę bulionową rozpuścić w 3 szklankach wrzącej wody. Na patelni rozgrzać masło, podsmażyć drobno posiekaną cebulę, wsypać ryż, zeszklić. Następnie do ryżu wlać gorący bulion, przykryć i gotować około 20 minut. Po 10 minutach wsypać paprykę. Pod koniec dodać pokrojone pomidory, przyprawić do smaku solą, pieprzem i majerankiem, wymieszać.