# Risotto warzywne EduChefa

***Risotto jest daniem, do którego w zasadzie można dodać dowolne warzywa (a także owoce ☺). Jest zatem sposobem na „przemycenie" niektórych produktów do diety naszych milusińskich. Jest także proste w przygotowaniu, co sprawi, że nasi mali kuchenni pomocnicy chętnie przyłączą się do kulinarnych działań. A co samemu zrobione wiadomo – lepiej smakuje ☺. Niech zatem nasi asystenci dzielnie mieszają, łączą, dodają, przyprawiają a potem – roznoszą talerze ☺. Risotto jest daniem, które pasuje do każdej pory roku. Smacznego !!!***

***Składniki:***

- *200 - 250g ryżu*
- *3-4 łyżki masła bądź oleju*
- *300g fasolki szparagowej*
- *300g marchewki*
- *Kalafior 300g*
- *Cebula 2 szt.*
- *1 puszka kukurydzy*
- *sól, pieprz, oregano, bazylia, kminek, papryka*
- *woda ok. 500-750 ml*
- *bulion warzywny 500 ml*

***Sposób przygotowania***

*Pokroić fasolkę szparagową, marchewki, kalafiora,*
*Ugotować (najlepiej na parze)*
*Na patelni na maśle (bądź oleju) smażymy cebulę i ryż ok. 10 min aż się zeszkli.*
*Podlewamy ryż wodą i dodajemy, bulion warzywny , gotujemy co jakiś czas mieszając (ok. 15-20 min).*
*Gry ryż będzie prawie miekki dodajemy pozostałe składniki dusimy jeszcze ok 5-10 min i przyprawiamy do smaku.*

*Smacznego ☺*

*OPCJE DODATKOWE:*
*Skorzystajmy z okazji i dodajmy do naszego risotto – dynię ☺*

**EduChef**
**Rajszew, ul. Modlińska 75**
**05-110 Jabłonna**
**Tel. 661-333-175, 661-333-170**
**www.educhef.pl**