



## RISOTTO Z PIECZONYM KALAFIOREM

### SKŁADNIKI:

400 g ryżu na risotto  
1 kalafior  
1 średnia cebula  
100 g bulionu wołowo-warzywnego Sokolów  
400 ml wody  
50 g tartego parmezanu  
50 g masła  
50 ml oliwy z oliwek  
100 ml wytrawnego białego wina  
świeżo mielony pieprz  
sól

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Drobne różyczki kalafiora umieścić na blasze, posolić, popieprzyć, skropić oliwą z oliwek i piec przez około 15 minut w temperaturze 200°C. Drobno pokroić cebulę i podsmażyć na maśle, po czym dodać ryż i wino, gotować do odparowania wina. Następnie ciągle mieszając podlać risotto wcześniej rozcieńczonym i gorącym bulionem wołowo-warzywnym.
2. Risotto będzie chłonąć wywar aż do miękkości. Pod koniec gotowania ryżu dodać masło, tarty parmezan i upieczonego kalafiora.
3. Doprawić solą i świeżo mielonym pieprzem.