



## RISOTTO Z ZIELONYM GROSZKIEM I MIĘTĄ

### SKŁADNIKI:

400 g ryżu na risotto  
100 g groszku zielonego  
1 średnia cebula  
100 g bulionu wołowo-warzywnego Sokołów  
400 ml wody  
50 g tartego parmezanu  
50 g masła  
50 ml oliwy z oliwek  
100 ml wytrawnego białego wina  
3 gałązki mięty  
świeżo mielony pieprz  
sól

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Drobnio pokroić cebulę i podsmażyć na oliwie, następnie dodać ryż i wino, całość gotować (do odparowania wina). Podlać risotto wcześniej rozcieńczonym i gorącym bulionem wołowo-warzywnym. Kiedy ryż będzie al dente dodać groszek. Risotto będzie chłonać wywar aż do miękkości.
2. Pod koniec gotowania ryżu dodać masło, tarty parmezan i drobnio pokrojoną świeżą miętę.
3. Doprawić solą i świeżo mielonym pieprzem.