Risotto z kaszy jęczmiennej

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: do 30 min
Liczba porcji: 4
Czas pieczenia: 20 min

Przygotowanie :

Krok 1 - Obraną cebule, marchew, seler, pieczarki zetrzeć na wiórki w blenderze.
Krok 2 - Warzywa podsmażyć na oleju.
Krok 3 - Kaszę wsypać do kombiwara, dodać warzywa, zalać całość wywarem. Doprawić solą i pieprzem według uznania.
Krok 4 - Piec w temperaturze 200°C przez ok. 20 minut.
Krok 5 - Przed podaniem posypać startym serem i natką pietruszki.