



## RISOTTO Z ŁOSOSIEM, GROSZKIEM I PARMEZANEM

czas przygotowania  
**30 MIN.**

liczba porcji  
**4**

poziom trudności  
**ŚREDNI**

### SKŁADNIKI:

MOWI PURE Świeża porcja 4 szt.  
MOWI SIGNATURE Łosoś wędzony  
na gorąco – 2 opakowania  
kubek ryżu do risotto  
szalotka – 1 sztuka  
oliwa – 1 łyżka  
bulion warzywny – 3 kubki  
grostek zielony – ½ kubka  
kurkuma – 1 łyżeczka  
starta skórka z cytryny – 1 łyżeczka  
masło – 1 łyżka  
parmezan starty – 1 łyżeczka  
sól, pieprz



Nie wiemy jak Wam, ale nam zdarza się być głodnymi. W takich momentach przypominamy sobie rozmaite dania, które zrobiły na nas wrażenie i zastanawiamy czy możemy je właśnie teraz przygotować. Zazwyczaj okazuje się, że niekoniecznie ale wtedy zawsze pozostaje nam pyszne i proste risotto z łososiem i groszkiem. Za kilkanaście minut może wylądować na Waszych talerzach a my już teraz idziemy sprawdzić czy możemy je przygotować razem z Wami. Nie da się ukryć – sami narobiliśmy sobie smaku na risotto, w którym główną rolę gra łosoś z groszkiem. To co? Widzimy się w kuchni?

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na początek naszego risotto z łososiem – pokrojona w kostkę szalotka. Wrzucamy ją na patelnię z rozgrzanym tłuszczem, smażymy, a po chwili dodajemy ryż.
2. Dwa składniki grzeją się na ogniu więc podlewamy je bulionem, do którego wrzucamy groszek i szafran. Całość gotujemy cierpliwie na niewielkim ogniu i niecierpliwie mieszamy, tak aby połączyć wszystkie elementy i żeby po bulionie nie zostało śladu. Nie od dziś wiadomo, że sekretem udanego risotto jest dobrze ugotowany ryż. Oprócz proporcji, składników i talentu kucharza, rzecz jasna...
3. Risotto prawie gotowe, czas zrobić z niego risotto z łososiem, w którym najważniejszy będzie łosoś z groszkiem. Dodajemy więc wędzonego łososia, którego wcześniej kroimy w trójkąty lub kwadraty lub nawet prostokąty. Mieszamy całość – im lepiej zmieszane risotto, tym lepszy smak!
4. Pora doprawić nasz pyszny przepis: solą i pieprzem ale, być może ku Waszemu zaskoczeniu, również masłem, które także mieszamy całą resztą. Całość posypujemy parmezanem i... nie, nie. Jeszcze nie gotowe...
5. Jeden łosoś jest już w risotto, my zajmujemy się drugim. Wrzucamy łososia na patelnię i zaczynamy smażyć, koniecznie od skóry. Dopiero kiedy go przygotujemy nasze risotto z łososiem jest gotowe. Nie możemy się doczekać, więc – smacznego!



**KAŻDY KUCHARZ  
SMAŻY O TAKIEJ  
POTRAWIE!**