

RYŻ NA CZERWONO (porcja na 1 osobę)

SKŁADNIKI

- 2 ząbki czosnku
- pół cebuli
- 6 pomidorków (lub 1 pomidor)
- łyżeczka koncentratu pomidorowego
- 200 - 300 ml wrzątku
- garść ryżu
- sól, pieprz, cukier
- oliwa/ olej
- jajko
- dwie łyżki parmezanu (lub startego żółtego sera)
- garść naci pietruszki (selera)

PRZYGOTOWANIE

1. przygotowujemy pokrojone składniki
2. na dwie łyżki oleju na patelni wrzucamy pokrojony czosnek i cebulę
3. przez chwilę mieszamy smażąc (by się nie przypaliło)
4. do tego dorzucamy pokrojone pomidorki i pastę pomidorową
5. dorzucamy garść ryżu do risotto (nie ugotowanego)
6. łyżeczka cukru, pół łyżeczki soli i pieprz
7. wlewamy gorący rosół i dusimy kilka minut mieszając
8. dolewamy rosół, gdy odparuje, gotujemy do miękkości ryżu
9. na koniec dosypujemy parmezan (lub inny ser) i mieszamy
10. wyłączamy piecyk, dosypujemy pokrojoną natkę pietruszki (selera) i mieszamy
11. przykrywamy przykrywką na kilka kolejnych minut
12. można dodatkowo posypać parmezanem i natką dla dekoracji