

# RYŻ NA ZIELONO (porcja na 1 osobę)

## SKŁADNIKI

- pół cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 2 szparagi
- seler naciowy
- 200 - 300 ml rosółu
- garść ryżu
- sól, pieprz, cukier
- oliwa/ olej
- dwie łyżki parmezanu (lub startego żółtego sera)
- nać pietruszki (selera)

## PRZYGOTOWANIE

1. przygotowujemy składniki (pokrojone warzywa, obrane i pokrojone szparagi)
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 szparagi i seler
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 rosółu, 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