Grybų risotas greitpuodyje

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- Alyvuogių aliejus kepimui
- 2 vidutiniai svogūnai
- 325 g risotto ryžių (pvz. arborio)
- 75 ml balto vyno
- 250 g grybų (naudoju šaldytus, neatšildžiau)
- 400 g sultinio (tinka vištienos, ar daržovių)
- druskos, pipirų
- 70 g parmezano, smulkiai sutarkuoto
- Šiek tiek lydyto sviesto

Gaminimo eiga

1. Pasiruošiam ingredientus.

2. Įkaitinam greipuodį ir nedideliame kiekyje karamelizuojam svogūnus. Beje, svogūnų neskaičiuojame prie skysčių, nes karamelizavus skysčio nebeliks.

3. Suberiam arborio ar kitus risotui tinkamus ryžius ir maišydami kepam kol pabals. Pradžioje balti ryžiai sugers aliejų ir taps peršviečiami, o po maždaug minutės vėl pabals.

4. Įpilam šlakelį balto vyno ir mentele pamaišom ryžius, kad neliktų prilipusių prie dugno. Per tą laiką vynas turėtų spėt nugaruoti.

5. Pilam sultinį su daržovėm, šiame recepte - grybais, ir iškart uždengiam greitpuodį.

6. Padidinam kaitros stiprumą ir kai slėgis pakyla verdam 7 minutes.

7. Kai laikas baigiasi išleidžiam slėgį (greituoju būdu)

8. Risotas atrodys dar šiek tiek per skystas bet per pusę minutės ryžiai turėtų sugerti kas liko.

9. Berkite parmezaną, šiek tiek lydyto sviesto ir lengvai išmaišykit.

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!

Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt