



## Risotto seentega



Kogus: 4 portsjonit

Kalorid: 149 kcal

Ettevalmistusaeg: 30 min.

### Valmistusviis

1. Lõigake sibul väikesteks kuubikuteks ja pruunistage suurel pannil oliiviõlis kuldpruuniks.
2. Puistake sibula juurde toorest riisi ja valage juurde 400 ml vett. Kui suurem osa vett on välja auranud, lisage seened, seejärel veel 150 ml vett ja hautage kuni riis on valmis. Katke kaanega 5 minutiks.
3. Maitsestage soola ja pipraga. Lisage hakitud petersell ja mustad seesamiseemned.

### Soovitused

Et valmistada risottot, valige paksu põhjaga nõu. Risotto valmistamiseks on väga oluline, et kuumus

ühtlaselt jaotuks.

## Koostisosad

Arborio riis	250 g
Sibul	1 tk
<a href="#">Marineeritud šampinjonid TRADITIONAL, 580ml</a>	1 purk
Petersell	3 oksa
Mustad seesamiseemned	1/2 spl
Oliiviõli	3 spl
Sool	maitse järgi
Pipar	maitse järgi