Risotto su Maggi Bolognese padažu

Ingredientai

- 350 g Kiaulienos nugarinės
- 200 g Ryžiai, balti, ilgagrūdžiai, virti, nevirti, virti
- 50 g Svogūnų
- 5 g Česnakų
- 13.5 g Alyvuogių aliejus
- 2 g Šviežio baziliko
- 20 g Parmezano sūrio
- 44 g Spageti, špinatų, sausi
- 42 g MAGGI® Idea... mišinio makaronams "Spaghetti Bolognese"

Instrukcija

1. Svogūną ir česnaką smulkiai supjaustykite, o mėsą supjaustykite kubeliais. MAGGI mišinį paruoškite pagal instrukcijas ant pakuotės ir gerai išmaišykite.

2. Įkaitinkite aliejų keptuvėje, tada sudėkite smulkintą svogūną ir česnaką. Po kurio laiko sudėkite mėsą ir kepkite kelias minutes.

3. Po kurio laiko supilkite ryžius į keptuvę ir vėl išmaišykite. Sudėkite MAGGI ideas ir virkite, kol ryžiai išvirs. Jei ryžiai, išgaravus skysčiui, vis dar kieti, įpilkite šiek tiek karšto vandens.

4. Paruoštą rizotą patiekite su pomidorais, pabarstę sūriu ir trupučiu smulkinto baziliko.

26 Minutės

4

Angliavandeniai	25.7 g
Energija	278.78 kcal
Riebalai	7.87 g
Baltymai	24.58 g