

Курка і різото з лисичками

Вишукана страва з Німеччини

Кількість порцій: 4 Час на підготовку: 15 хвилин Час готування: 1 година

- 2 цибулини шалот
- 2 ч. л. оливкової олії
- 250 г рису для різото
- 150 мл білого вина
- 750 мл овочевого відвару
- 250 г грибів-лисичок
- 350 г курячого філе
- 1 пучка солі
- 1 пучка меленого чорного перцю
- 75 г сиру «Пармезан»
- ½ пучка естрагону

- 1 Почистіть цибулю шалот і наріжте кубиками.
- 2 Розігрійте половину оливкової олії та пасируйте цибулю шалот із рисом у великій сковорідці або сотейнику, доки вони не стануть прозорими, але не підсмажтесь до коричневого кольору.
- 3 Змішайте вино з овочевим відваром та висипте туди половину рису. Доведіть до кипіння, а потім залиште на малому вогні ще на 35 хвилин.
- 4 Мірою того, як рис вбиратиме рідину, поступово додавайте до нього решту супу.
- 5 Почистіть і вимийте гриби.

- 6 Промийте м'ясо, дайте стекти воді і наріжте смужками.
- 7 Розігрійте решту олії. Підсмажте гриби, посипте спеціями та зніміть з вогню.
- 8 Тепер підсмажте м'ясо в олії до утворення скоринки. Посипте спеціями.
- 9 Натріть сир «Пармезан», обдеріть листя з пагінців естрагону та посічіть.
- 10 Змішайте гриби, м'ясо, естрагон і сир «Пармезан», утворивши різото. Посипте спеціями за смаком і подавайте на стіл.



Вам
знадобиться



Великий сотейник
з кришкою
діаметром 24 см



або Сковорідка, що не
допускає пригорання,
діаметром
30 см з кришкою



Маленький сотейник
з кришкою
діаметром 19 см