

Risotto babci Halinki

Autor: Dawid Wroński | Trudność: Średni | Data: 19.06.2024

Quia minus nesciunt aspernatur in voluptatum.
Omnis illo aliquam assumenda qui non.
Tempore rem libero.

Składniki:

- Imbir - 466.5 łyżeczka
- Cukinia - 417.6 mililitr
- Oliwa z oliwek - 358.8 gram
- Truskawki - 223.9 gram
- Cytryna - 284.1 łyżka
- Ananas - 360.5 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Marynuj mięso przez co najmniej godzinę.
2. Dopraw gałką muskatołową.
3. Przecedź przez sito.
4. Duś pod przykryciem przez 30 minut.
5. Posyp prażonymi orzechami.
6. Posmaruj sosem pomidorowym.
7. Podsmaż grzyby do odparowania wody.
8. Wlej ciasto do formy wyłożonej papierem.