



## Zöldborsós rizottó parmezánnal

### Hozzávalók

- 20 dkg rizottó rizs
- 2 ek olaj
- 1 dl fehérbor
- 1.2 l víz
- 4 ek MAGGI Házias levesalap - Zöldség
- 20 dkg zöldborsó
- 5 dkg parmezán sajt

### Elkészítés

1. A rizst az olajon enyhén megpirítjuk, majd felöntjük a borral.
2. A Maggi Házias levesalapot elkeverjük a vízzel és fokozatosan a rizshez adagoljuk, mindig annyit, amennyit pár perc alatt felszív.
3. A rizst gyakori kevergetés és folyadékpótlás mellett addig főzzük, amíg megpuhul.
4. Amikor a rizs már majdnem megpuhult a borsót a rizottóhoz keverjük és további 5 percig főzzük.
5. Az ételt reszelt parmezánnal tálaljuk.

### Tápérték adatok

Szénhidrát	52.07 g
Energia	376.38 kcal
Zsír	11.03 g
Fehérje	9.82 g
Telített zsírok	3.05 g

41 Perc

4 adag