

Dýňové rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Červená cibule, nasekaná 1 ks
- Pikantní klobásky 3 ks
- Dýně, oloupaná, nakrájená na menší kostičky 200 g
- Chilli koření 0.5 lžička
- Dlouhozrnná rýže 370 g
- Kuřecí či slepičí vývar 750 ml
- Cukety, na plátky 2 ks
- Rukola k podávání 2 hrst

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večere

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Větší, širší hrnec rozpalte na středním ohni, přidejte olej, cibuli, kolečka, klobásky, dýni a chilli koření a opékejte 2-3 minuty nebo dokud cibule nezměkne. Vsypete rýži a minutu opékejte. Vlijte vývar a přiveďte k varu. Poté snižte plamen a přiklopené vařte 15 minut nebo dokud rýže neabsorbuje veškerou tekutinu. Vmíchejte cukety a 2 minuty prohřejte. Podávejte s rukolou.

