

Dýňové rizoto s kozím sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Dýně Hokkaido 1 kg
- Česnek 4 stroužek
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Olivový olej dle potřeby 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Kulatozrná rýže 350 g
- Suché bílé víno 250 ml
- Kuřecí vývar 1.5 l
- Kozí sýr 8 kostka
- Hladkolistá petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Dýni nakrájejte na měsíčky, semínka vydlabejte a spolu s neoloupanými stroužky česneku je vyskládejte na plech vyložený pečicím papírem. Osolte a opepřete a zastríkněte olejem. Dejte péct na 30 minut, aby dýně změkla a česnek zkaramelizoval.

Vyndejte z trouby, nechte zchladnout a dýni nakrájejte na kostičky. Polovinu z nich dejte do mixéru, vymáčkněte do něj i stroužky česneku a rozmixujte dohladka.

Ve větším silnostěnném hrnci rozpalte 2 lžičky oleje, vsypte cibuli a nechte ji zesklivatět. Pak přidejte rýži, promíchejte a za stálého míchání 3 minuty opékejte. Vlijte víno, vařte asi 5 minut nebo dokud se tekutina nevsákne. Pak po částech přilévejte vývar – každou další část přidejte, až když se předchozí vstřebá. Zároveň dbejte, aby rýže byla tak akorát potopená a nikdy se vám nepřipálila ke dnu.

Nakonec do měkké rýže vmíchejte dýňovočesnekové pyrė a opatrně i kostičky dýně. Podle chuti osolte a opepřete. Podávejte s kousky kozího sýru, ozdobené petrželkou.