

Dýňové rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rýže 500 g
- dýně 500 g
- pórek 1 ks
- cibule 2 ks
- smetana 300 ml
- mletý kmín 1 ks
- muškátový oříšek 1 ks
- hřebíček 8 ks
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži důkladně propláchneme studenou vodou, spaříme, scezenou vložíme do většího hrnce, zalijeme vodou v poměru 1:2, osolíme, přidáme trochu oleje, půlku cibule a 8 hřebíčků a na mírném ohni dusíme asi 20 minut. Z hotové rýže cibuli a hřebíčky vyjmeme.

Najemno nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme na tenké měsíčky pokrájený pórek a krátce osmahneme. Poté přidáme na menší kostičky nakrájenou dýni, osolíme, aby dýně pustila šťávu.

Dochutíme mletým kmínem, pepřem a strouhaným muškátovým oříškem. Vše za občasného míchání

dusíme asi 15 minut, dokud dýně nezměkne.

Dýňovou směs zalijeme smetanou, necháme krátce povařit a smícháme s dušenou rýží. Lze též podávat jako rýži zalitou dýňovou omáčkou.