

Dýňové rizoto se žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Cibule 1 ks
- Kousek másla 1 ks
- Malá máslová dýně 1 ks
- Kulatozrnná rýže 300 g
- Bílé víno 250 ml
- Drůbeží vývar 1 l
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Malé žampiony 300 g
- Parmazán 100 g
- Pár lístků salátu 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Cibuli pokrájíme nadrobno a osmahneme na másle. Přidáme oloupanou a nakrájenou dýni a chvíli restujeme. Přisypeme rýži, zalijeme vínem, necháme chvíli vydusit a postupně přilijeme horký vývar. Rizoto vaříme za občasného míchání přibližně 25 minut, osolíme je a opepříme. Houby nakrájíme na plátky, osmahneme na kousku másla a ochutíme solí a pepřem. Vmícháme je k rizotu, které posypeme parmazánem a zdobíme lístky salátu.