Dýňové rizoto II

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Dýně Hokkaido, nakrájená na kousky 1 kg
- Olivový olej 3 lžíce
- Šalvěj 1 svazek
- Varné sáčky kulatozrnné rýže 2 ks
- Zeleninový bujón, horký 1.5 l
- Máslo 50 g
- Cibule, jemně nasekaná 1 ks
- Bílé víno malá sklenička 1 sklenice
- Parmazán + na posypání 50 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 220°C. Kouky dýně promíchejte se lžící oleje a polovinou nasekaných šalvějových lístků. Přendejte na plech vyložený pečícím papírem a pečte 30 minut dozlatova. Mezitím vložte dva sáčky rýže do hrnce, zalijte vývarem a vařte 15 až 20 minut. V jiném hrnci rozpusťte polovinu másla, přisypte cibuli a 8 až 10 minut za občasného míchání opékejte. Přidejte okapanou rýži, vlijte víno a za občasného jej nechte odpařit. Zbylé šalvějové lístky opečte na oleji dokřupava. Polovinu pečené dýně rozmixujte na pyré a spolu se sýrem a zbylým máslem vmíchejte do rýže. Nechte pár minut stát. Na konec do rizota přidejte pečené kousky dýně, ozdobte šalvějí a posypte parmazánem.

Poznámka:

Pečení a vaření cca 30 minut