

Dýňové rizoto

Na 2-3 porce potřebujeme:

- 200g rýže basmati, arborio, nebo jiné rýže vhodné k přípravě rizota
- 1 menší cibule
- olivový olej
- sůl
- 500ml zeleninového vývaru
- 50g parmezánu
- ½ dýně hokkaido

postup:

Přehřejeme troubu na 180°C. Dýni rozřežeme, vydlabeme, očistíme a cca 1/3 si odložíme na pečení. Tuto 1/3 rozkrájíme na kostičky, dáme na pekáč, osolíme, zakápneme olivovým olejem a upečeme do křupava. Zbytek dýně rozvaříme v 250ml zeleninového vývaru. Rozvařenou dýni rozmixujeme na kaši. Na rozpáleném oleji orestujeme najemno nasekanou cibuli, přidáme rýži a krátce restujeme na prudkém ohni. Zalijeme zbytkem vývaru a vaříme cca 20 minut. Nakonec přidáme rozmixovanou dýni, nastrouhaný parmezán, případně kousek másla a promícháme. Rizoto zakryjeme pokličkou a necháme několik minut odpočívat. Podáváme s pečenou dýní a můžeme přidat pražená dýňová semínka.