

Dýňové rizoto



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

2909 kalorií , **0 g** cukrů , **152 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/dynove-rizoto>

Příprava

Dýni oloupeme, zbavíme jádřince, nakrájíme a uvaříme doměkka. Rozmixujeme, osolíme, opepříme a dochutíme 2 lžícemi olivového oleje. Dáme stranou. Cibuli nakrájíme najemno a smažíme ji na másle asi 5 minut. Poté přidáme rýži a pořádně ji zamícháme, aby se na ni obalilo máslo. Zalijeme vínem a 2-3 minuty povaříme. Poté postupně přiléváme vývar, až do uvaření rýže. Trvá to tak 30 minut. Odstavíme z ohně a vmícháme parmazán, dýňové pyré a mascarpone. Osolíme a opepříme. Přidáme špetku muškátového oříšku.

Tip k receptu

Můžeme podávat s klobásou, osmaženou a nakrájenou na kolečka.



Ingredience

- 1 kg dýně
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře
- 2 lžíce olivového oleje
- 70 g másla
- 2 špetky muškátového ořechu
- 1 cibule
- 250 ml bílého vína
- 1,5 l drůbežího vývaru
- 100 g parmazánu
- 120 g sýru Mascarpone
- 300 g kulatozrné rýže

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Obiloviny, těstoviny a rýže, Vegetarián, Zkušený kuchař, Hlavní chod