Dýňové risotto

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Dýni zbavíme slupky a jader, dužninu nakrájíme na kostičky. Promícháme ji s olivovým olejem a lístky tymiánu. Pečeme na plechu, který si vyložíme pečícím papírem v předehřáté troubě na 180°C po dobu 25 minut. Na polovině másla si opečeme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme propláchnutou rýži a krátce ji opečeme. Za stálého míchání přilejeme nejprve víno, které necháme vyvařit a poté postupně vývar. Vaříme po dobu cca 20 minut, dokud není rýže uvařená al dente. Polovinu pečené dýně rozmixujeme a spolu se zbylým máslem vmícháme do uvařené rýže. Podle chuti osolíme. Na závěr do risotta přidáme pečené kousky dýně a posypeme strouhaným parmezánem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Dýně Hokkaido** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Tymián čerstvý** - 4 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 200 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 50 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Lagris rýže arborio 500 g** - 400 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE