

Dýňové rizoto z pečené dýně Hokaido

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejdříve předehřejeme troubu na 200 °C. Dýni Hokaido omyjeme, následně nakrájíme na měsíčky, vydlabeme je od semínek a oloupeme slupku. Takto připravenou dýni pokládáme na pečící papír. Dýni pokapeme olivovým olejem a osolíme. Vložíme do trouby a pečeme cca 15 minut, do té doby, než dýně změkne. Upečenou dýni rozmačkáme v hrnci, přidáme trochu smetany a rozmixujeme. Množství smetany se odvíjí od toho, jakou konzistenci preferujeme. Dýňové pyré v hrnci dáme na plotýnku a chvíli ohříváme. Mezi tím si připravíme naši rýži. Vyjmeme ji z obalu a minutu proplachujeme pod studenou vodou. Následně rýži přidáme do pyré a vše pečlivě promícháme. Rizoto dochutíme solí a servírujeme ozdobené (kozím) sýrem, granátovým jablkem a tymiánem.

Ingredience

- **Dýně Hokkaido** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Tymián čerstvý** - 2 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g
- **Granátové jablko 250 g** - 60 g
- **Ovčí sýr přírodní** - 100 g
- **Slim Pasta® Rýže 270 g** - 270 g

