

## DÝŇOVÉ RIZOTO



### Suroviny:

- 80 g Mevalia rýže
- 10 g másla
- 20 g cibule
- 80 g dýně Hokkaido
- 1 stroužek česneku
- 20 ml olivového oleje
- 250 ml zeleninového vývaru
- čerstvé bylinky
- sůl, pepř

### Postup:

1. V hrnci rozpustíme máslo, přisypeme najemno nakrájenou cibuli a necháme ji změkhnout.
2. Poté přidáme na kostky nakrájenou dýni a olivový olej, opékáme cca 10 minut.
3. Přisypeme **Mevalia rýži** a najemno nakrájený česnek. Za stálého míchání postupně po částech přiléváme zeleninový vývar, dokud ho rýže zcela nevstřebá a nezměkne.
4. Nakonec do rizota přidáme najemno nasekané bylinky, pepř a dosolíme dle chuti.

### Tip:

Pokud chceme, aby naše rizoto mělo výraznější chuť, doporučujeme do něj ještě před vývarem přidat cca 1 dcl bílého vína, které se po 2-3 minutách vaření částečně odpaří. Poté budeme přilévat zbylý vývar a pokračovat podle postupu.

Rizoto chutná nejlépe posypané veganským sýrem na způsob parmazánu.