

# RIZOTO KRÉMO S DÝNÍ HOKKAIDO

## INGREDIENCE:

2 hrnky kulatozrné rýže  
1 lžíce olivového oleje  
1 šalotka  
1 litr zeleninového vývaru  
¼ kostky másla  
½ hrnku parmezánu  
1 hrnek krájené dužiny dýně hokkaido  
Sů  
Pepř  
Rozmarýn

4. Přidej máslo, parmezán, koření podle chuti.
5. Dobře promíchej.

**Dýně hokkaido není třeba loupat!**

## POMŮCKY

Hluboká pánev  
Cedník  
Vařečka  
Ostrý nůž  
prkýnko

## POSTUP

1. Nakrájej si dýně na malé kostičky.
2. Rýži uvař na středomořský způsob podle návodu v základních postupech v kuchařce na str. 26. Dus rovnou společně s kostičkami dýně.
3. Hotovou rýži stáhni z plotny.

DOBROU CHUŤ!



[www.detivarisamy.cz](http://www.detivarisamy.cz)