



# RIZOTO PEČENÉ V RÚRE S TEKVICOU

ČAS PRÍPRAVY A VARENIA: 1 H 45 MIN

## PRÍSADY

- 2 lyžice olivového oleja
- 2 šalotky, najemno nasekané
- 2 strúčiky cesnaku, najemno nasekané
- 175 g ryže Arborio
- 150 ml suchého bieleho vína
- 1 l zeleninového vývaru, udržiava sa horúci na sporáku
- 80 ml smotany na šľahanie
- 1/4 malej tekvice, zbavenej semien, nakrájanej na tenké mesiačiky
- Sol' a čerstvo namleté čierne korenie
- Podávanie: 3 - 4 lyžice hustej šľahačkovej smotany a 2 - 3 lyžice strúhaného parmezánu

## SPÔSOB PRÍPRAVY

1. Na rizoto: Zohrejte olivový olej vo veľkej, plytkej panvici iCook (napríklad väčšej panvici Sauté z Rodinnej sady). Ohrievajte na strednom stupni, až kým nie je horúci. Pridajte šalotky, cesnak a štipku soli. Poduste 5 - 6 minút, kým nezmäknú.
2. Pridajte ryžu a varte 2 - 3 minúty, často miešajte, až kým nie je priehľadná. Pridajte víno, prived'te do varu, potom teplotu znížte a varte na miernom ohni ďalšie 2 minúty.
3. Naberačkou pridajte vývar, miešajte a varte na miernom ohni, až kým ryža neabsorbuje všetok vývar, potom pridajte ďalšiu naberačku vývaru.
4. Pokračujte, až kým ryža neabsorbuje všetok vývar a je pri hryzení mäkká a krémová; približne 25 - 30 minút. Možno nebudete musieť použiť všetok vývar.
5. Predhrejte rúru na 190 °C (170 °C teplotovzdušná) | 375 F | plyn 5.
6. Keď je ryža hotová, vmiešajte do nej smotanu na šľahanie a dochuťte podľa chuti. Lyžicou naberte do pekáča a navrch poukladajte tekvicu nakrájanú na mesiačiky.
7. Pečte asi 30 - 40 minút, kým rizoto navrchu nezchne a tekvica nie je pri potlačení špičkou noža mäkká.
8. Podávanie: Vyberte z rúry a nechajte 5 minút odstáť, potom podávajte s kôpkami hustej šľahačkovej smotany. Posypte strúhaným parmezánom.