Cuketovo-paradajkové rizoto

35–40 Min

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

2 kus	Cuketa
200 g	Cherry paradajky
1 kus	Cibule
2 kus	Strúčiky cesnaku
350 g	Ryža na rizoto
100 ml	Biele víno
1 l	Zeleninový vývar
100 g	Parmezán
40 g	Píniové oriešky
50 g	Maslo
1 ČL	Kurkuma mletá
2 ČL	Paradajky s olivami
1 štipka	Čierne korenie celé

Príprava

1. Nakrájajte jednu cuketu na kolieska a druhú nahrubo nastrúhajte. Prekrojte cherry paradajky na polovicu. Ošúpte cibuľu a cesnak a nasekajte ich nadrobno.
2. Poduste cibuľu a cesnak v hrnci s 2 PL olivového oleja. Pridajte ryžu na rizoto a bylinky a koreniny Kotányi a pár sekúnd opekajte. Ihneď deglazujte dno pomocou bieleho vína a ochuťte štipkou soli a korenia. Pridajte nastrúhanú cuketu a polovicu cherry paradajok.
3. Pridajte zeleninový vývar a nechajte dusiť asi 20 minút. V prípade potreby dolejte trochu vody.
4. Nastrúhajte parmezán. Opražte píniové oriešky na suchej panvici do zlatista a odložte nabok. V tej istej panvici zohrejte 1 PL olivového oleja a krátko opečte nakrájanú cuketu a zvyšné cherry paradajky. Ochuťte soľou a korením.
5. Keď je ryža na rizoto uvarená, primiešajte do rizota parmezán a maslo. Ochuťte soľou a korením a nechajte krátko odstáť.
6. Naberte rizoto na taniere, ozdobte nakrájanou cuketou, paradajkami a píniovými orieškami a podávajte.