



Пълнени тиквички с билково ризото

⌚ 20–30 Минути 

Подготовка

Съставки за 5 Порции

♦ = Kotányi Produkte

5 бр.	Кръгли тиквички
250 g	Ориз за ризото
1	Лук
3	Скилигки чесън
150 ml	Бяло вино
500 ml	Зеленчуков бульон, бистър
200 g	Пармезан
1 с.л.	Масло
1 чаша	Магданоз, пресен
5 с.л.	Зехтин
Щипка	♦ Хималайска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна
1 ч.л.	♦ Риган, ронен
1 ч.л.	♦ Див чесън, нарязан
1 ч.л.	♦ Мащерка, ронена
1 ч.л.	♦ Розмарин, едро нарязан

- 1 Загрейте малко зехтин в голям съд. Задушете лука и 2/3 от тънко нарязания чесън до полупрозрачност. Добавете ориза за ризото и задушете за кратко. След това използвайте бялото вино, за да деглазирате тигана, и оставете всичко да кипне.
- 2 Постепенно добавяйте малко от горещия зеленчуков бульон, докато оризът стане ал денте. Междувременно препоръчваме сместа да се разбърква непрекъснато. Смесете зехтина с див чесън, риган и розмарин Kotányi.
- 3 Накрая разбъркайте пармезана, нарязания магданоз, сместа от олио и билки и малко масло в ризото. Подправете на вкус със сол и черен пипер.
- 4 Целта е да се постигне кремаво ризото, което все пак не е пюре.
- 5 Издълбайте кръглите тиквички и след това напълнете кухините с ризото.
- 6 Гответе 20–25 минути на 180°C (356°F), като използвате настройката за конвекционно печене на фурната.

