# Houbové rizotto s dýní

**Doba přípravy: 25 min, doba vaření: 45 min**

Ingredience:
2 PL olivového oleje
1 malá cibule
250g dýně, očištěné a nakrájené na kostičky
400g rýže arborio
3 PL bílého vína (volitelné)
1.5l zeleninového (recept ZDE) nebo kuřecího (recept ZDE) vývaru
1 stonek rozmarýnu
50g sušených hub
30g másla
60g strouhaného parmezánu
sůl a čerstvě mletý pepř
(* PL - polévková lžíce)

Postup:
V hrnci rozpalte olej na střední teplotu. Přidejte oloupanou a najemno pokrájenou cibulku a smažte asi 5 minut doměkka. Přidejte dýni a smažte dalších 6-8 minut. Často míchejte. Pak přisypte rýži a důkladně promíchejte. Pokud používáte víno, přidejte ho teď a opět promíchejte.

Do hrnce k rýži nalijte 750 mililitrů vývaru, přisypte houby a vložte stonek rozmarýnu. Zamíchejte a uvaďte k varu. Pak snižte teplotu, aby vývar jen vřel a nevařil naprudko. Až se vývar vyvaří, přidávejte po naběračkách další. Před přidáním další naběračky vývaru nechte tu předchozí vyvařit a často míchejte.

Až je rýže měkká (nemusíte spotřebovat všechen vývar nebo Vám může naopak trochu chybět), asi za 18 minut, přidejte máslo a polovinu parmezánu. Osolte, opepřete, promíchejte a rizotto servírujte posypané zbylým parmezánem.