

risotto z musem dyniowym



Autor: **justa_kitchen**
Przepisów: **238** Ocena: **2733**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 50 g ryżu do sushi
- 25 g czarnego ryżu kleistego
- 125 ml białego wytrawnego wina
- 2 łyżki ekstraktu waniliowego
- 100 ml wody
- 150 g serka waniliowego
- 2-3 łyżki stewii
- szczypta soli
- 4 łyżki puree dyniowego
- pestki słonecznika
- orzechy włoskie
- miód

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż opłukuję pod zimną wodą. Zalewam winem i wodą. Zagotowuję na dużym ogniu i solę. Zmniejszam moc palnika i gotuję do pochłonięcia płynu /jeśli po tym czasie ryż nie będzie miękki, dolać trochę wody/.

Puree z dyni podgrzewam na patelni. Zdejmuję z palnika i dodaję 1 łyżkę ekstraktu. Mieszam z 50 g serka waniliowego. Pozostawiam na słabym ogniu.

Do ryżu dodaję 1 łyżkę ekstraktu waniliowego, stewię i mieszam dokładnie. Zdejmuję z palnika. Dodaję 100 g serka waniliowego, mieszam i podgrzewam chwilę.

Ryż przekładam do szklanki. Na to nakładam puree dyniowe. Posypuję pestkami dyni, orzechami włoskimi i polewam miodem.



Twoje notatki do przepisu: