

## Maślane risotto z dynią



## Składniki

1/2 szklanka - ryż do risotto  
1 1/2 szklanka - bulion drobiowy  
250 g - dynia  
1/2 szt. - cebula  
1 1/2 łyżka - masło  
szczypta szczypta - pieprz

## Opis wykonania

Prosty przepis na wspaniałe danie. Za sprawą dyni risotto robi się tak kremowe, że aż rozpływa się w ustach.

Na patelni rozpuść masło, dodaj pokrojoną w kostkę cebulę i smaż na małym ogniu do momentu zeszklenia. Dodaj ryż oraz pokrojoną dynię i smaż przez 2-3 min. Następnie wlewaj stopniowo (łyżka po łyżce) bulion drobiowy, mieszając do momentu całkowitego wchłonięcia. Ryż powinien być miękki, ale nie rozgotowany. Na koniec dodaj świeżo mielony pieprz.