

POTREBUJEME:

50 g údenej slaniny
100 g cibule
50 ml oleja
250 g šampiňónov
250 g hlivy ustricovitej
1 KL mletej rasce
2 KL majoránky
sol'
mleté čierne korenie
2 PL mletej červenej papriky
2 PL ajvaru
300 ml vývaru
1 PL hladkej múky
čili

POTREBUJEME:

600 g tekvice (maslovej alebo hokaido)
1 červenú cibuľu
250 g ryže basmati
20 ml olivového oleja
600 ml zeleninového vývaru
150 ml bieleho vína
2 KL kurkumy
300 g kreviet
100 g masla
3 strúčiky cesnaku
šťavu z 1 citróna
50 g parmezánu
sol'
mleté čierne korenie

HUBOVÝ PAPRIKÁŠ

PRÍPRAVA:

Slaninu nakrájanú na kocky a nakrájanú cibuľu opečieme na oleji. Pridáme nakrájané huby, rascu a majoránku. Osolíme, okoreníme a dusíme 20 minút. Pridáme červenú papriku, ajvar a zalejeme vývarom, v ktorom sme rozhabarkovali múku. Ešte chvíľu povaríme a dochutíme čili.

Podávame s haluškami alebo s knedľou.

TEKVICOVÉ RIZOTO S KREVETAMI

PRÍPRAVA:

Tekvicu očistíme. Odoberieme z nej asi 200 g, v malom množstve osolenej vody uvaríme domäkka a rozmixujeme na pyré. Zvyšok tekvice nakrájame na kocky. Na časti masla ich spolu s nakrájanou cibuľou opečieme *al dente* a pridáme k pyré.

Na olivovom oleji opražíme suchú neumytú ryžu. Zalejeme ju vývarom a vínom, pridáme kurkumu a varíme asi 12 minút. Krevety opečieme na 50 g masla s pretlačeným cesnakom, ochutíme čiernym korením, pokvapkáme citrónovou šťavou a pridáme k ryži. Premiešame s tekvicou.

Rizoto podávame so strúhaným parmezánom.

