

## Ryż z dyniowym puree i pikantną salsą



### ANEMON



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>masło klarowane</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	do smaku
<b>dynia</b>	1 kilogram
<b>papryczka chilli</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>Kmin rzymski mielony Prymat</b>	1/4 łyżeczki
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>kolendra posiekana</b>	1 łyżka
<b>orzeszki piniowe</b>	2 łyżki
<b>świeży majeranek</b>	do dekoracji
<b>bulion</b>	2,5 szklanki
<b>Pieprz czarny ziarnisty Prymat</b>	1/4 łyżeczki
<b>tymianek</b>	1/2 łyżeczki
<b>papryka czerwona</b>	1 sztuka
<b>ryż długoziarnisty</b>	1 szklanka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Na patelni rozgrzewam łyżkę masła, dodaję bardzo drobno posiekaną cebulę i smażę, aż do zeszklenia. Dodaję wyłukany i starannie osączony ryż. Smażę mieszając około 5 minut. Następnie wlewam dwie szklanki gorącego bulionu, solę do smaku i gotuję pod przykryciem na małym ogniu około 20 minut.  
Obraną i pokrojoną w grubą kostkę dynię wkładam do garnka z grubym dnem, wlewam pół szklanki bulionu. Dodaję pół oczyszczonej z ziaren ostrej papryczki i gotuję pod przykryciem. Gdy dynia jest miękka dodaję posiekany czosnek, zdejmuję pokrywkę i gotuję na małym ogniu, aż wyparuje cały płyn. Przystudzoną dynię miksuję blenderem, wcześniej wyjmując papryczkę, doprawiam do smaku solą i pieprzem.
- KROK 2 SALSA: na patelni rozgrzewam oliwę, dodaję drobno pokrojone papryki i przez chwilę smażę.
- KROK 3 Dodaję posiekany czosnek oraz przyprawy i duszę około 3 minuty. Zdejmuję z ognia, doprawiam do smaku solą i mieszam z posiekaną kolendrą.
- KROK 4 WYKONANIE: w jednej foremce z odpinaną obręczą lub za pomocą pierścieni do przystawek na dnie układam dyniowe puree, ryż i na wierzchu warstwę pikantnej salsy. Całość posypuję uprażonymi na suchej patelni orzeszkami piniowymi.
- KROK 5 \*dałam mieszankę ryżu basmati, brązowego i dzikiego.  
\*\*bulion z mieszanki warzyw długo gotowany na wolnym ogniu .