

Dýňové kernotto



Typ receptu
Vegetariánský



Náročnost
Snadná



Doba přípravy
45 minut



Množství
4 porce

Ingredience:

- 250 g špaldového kernotta Bioharmonie
- 1 kostka zeleninového bujónu Biolinie
- 3 lžičce řepkového oleje Crudolio
- 500 ml vody
- 1 cibule
- 1 dýně Hokaido
- 1 hrst nasekané šalvěje
- 1 plátek másla
- parmazán

Postup:

Na oleji zpěníte cibulku, přidejte špaldové kernotto a 2 minuty restujte. Do směsi přilijte zeleninový vývar. Poté přidejte nasekanou šalvěj, na kostičky nakrájenou dýni a vařte na mírném plameni cca 30 minut, dokud nejsou špaldové kroupy i dýně měkké. Na závěr přidejte plátek másla a dochutte parmazánem.