

Špaldové kernotto s dýní Hokkaido



Suroviny:

250 g špaldového kernotta
1 kostka kuřecího bujónu
3 lžičce řepkového oleje
500 ml vody
1 cibule
1 dýně Hokkaido
1 hrst nasekané šalvěje
1 plátek másla
parmazán

Postup:

Na oleji zpěníme cibulku, přidáme špaldové kernotto a 2 minuty opékáme. Poté přidáme nasekanou šalvěj, na kostičky nakrájenou dýni a vaříme na mírném plameni cca 30 minut, dokud nejsou špaldové kroupy i dýně měkké. Na závěr přidáme plátek másla a dochutíme parmazánem.

