

# Azjatycka sałatka dyniowa

15—20 Min

## Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 0.5 kg | Dynia piżmowa |
| 2 szt | Szalotka |
| 1 szt | Ząbek czosnku |
| 2 szt | Organiczna limonka |
| 1 | Garść świeżej kolendry |
| 1 szt | Czerwone chili świeże |
| 1 łyżeczka | Brązowy cukier |
| | Oliwa z oliwek |
| | Olej sezamowy |
| | Sos sojowy |
| 1 łyżeczka | Kolendra cała |
| 1 młynek | Chili mieszanka przypraw |
| 1 szczypta | Sól Morska gruboziarnista jodowana |
| 1 łyżeczka | Pieprz Kolorowy ziarnisty |
| 0.5 łyżeczka | Cynamon mielony |
| 1 łyżeczka | Pieprz Cayenne mielony |

## Przygotowanie

1. Użyj tłuczka i moździerza, aby rozgnieść chili, ziarna pieprzu i nasiona kolendry, a następnie dodaj cynamon i sól.
2. Użyj krajalnicy do parmezanu, aby zetrzeć dynię lub drobno ją pokroić. Następnie podsmaż pokruszone przyprawy na patelni z oliwą z oliwek. Dodaj dynię i smaż całość.
3. Przygotowanie sosu: Zmieszaj sok i skórkę z limonki z oliwą z oliwek, olejem sezamowym i sosem sojowym. Drobno posiekaj czosnek, szalotkę i małą czerwoną papryczkę chili. Dodaj cukier i pieprzu cayenne, całość dokładnie wymieszaj.
4. Jeszcze ciepłą dynię polej sosem, ozdób świeżymi liśćmi kolendry i podawaj.