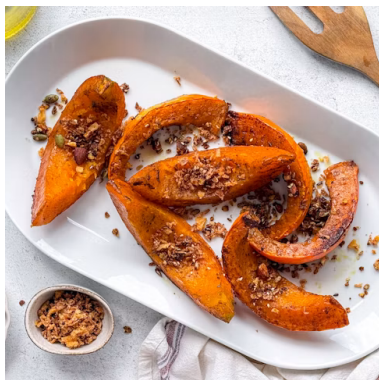




Печена тиква с подправки

⌚ 40—50 Минути 

Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 185°C предварително. Измийте тиквата, разполовете я и почистете семките. Наредете я на 8 равни полумесеца (ок. 4-5 см широки).
- 2 В купичка разбъркайте подправките със зехтина и намажете парчетата тиква със сместа. Прехвърлете парчетата върху тава, покрита с хартия за печене и опечете във фурната за 15 минути. След това обърнете парчетата и върнете във фурната за още 15 минути.
- 3 Наредете тиквата в чиния за сервиране и поръсете с натрошените бадеми, сокът и настърганата кора от един лайм.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1,5 kg	Тиква (напр. Хокайдо)
30 ml	Зехтин
30 g	Бадеми, натрошени
1 бр.	Лайм
½ ч.л.	♦ Розмарин, едро нарязан
1 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно
	♦ Морска сол

СЪВЕТ: Сервирайте със сирене бурата и домашни бускети.

