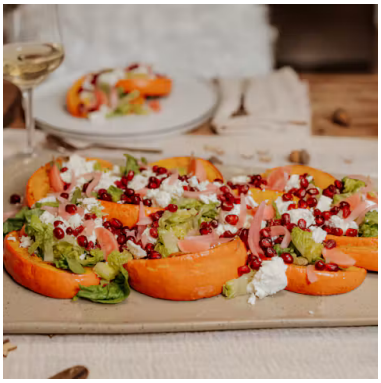


Dusená tekvica s fetou, granátovým jablkom a nakladanou cibuľou

45–55 Min

Príprava

1. Červenú cibuľu nakrájajte na plátky a vložte do zaváraninového pohára. Zalejte ju nálevom na nakladanie.
2. Tekvicu nakrájajte na väčšie kúsky a rozložte ich na plech na pečenie. Pokvapkajte olivovým olejom a ochuťte soľou Kotányi, bielym korením Kotányi a rascou Kotányi.
3. Pečte pri teplote 175 °C približne 30 minút, podľa toho, akú mäkkú chcete mať tekvicu.
4. Medzitým nakrájajte syr feta a rímsky šalát a vyberte zrniečka z granátového jablka.
5. Nakoniec všetky ingrediencie naaranžujte na servírovací tanier.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

2	Červené cibule
	Nálev na nakladanie
1	Tekvica
1 bal.	Syra feta
	Rímsky šalát
	Olivový olej
	Biele korenie mleté
	Morská soľ jedlá jódovaná
	Rasca celá