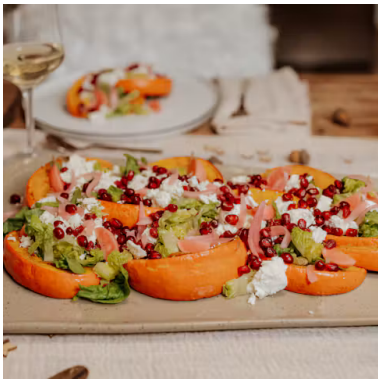


Запечений гарбуз із сиром фета, гранатом та маринованою цибулею

45–55 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

2	Червоні цибулини
	Рідина для маринування
1	Гарбуз
1 упаковка	Сиру фета
	Салат ромен
	Оливкова олія
	Білий мелений перець
	Сіль морська йодована
	Кмин цілий

Приготування

1. Наріжте червону цибулю кільцями або півкільцями та покладіть у скляну банку. Залийте рідиною для маринування.
2. Наріжте гарбуз великими апетитними шматочками та викладіть на деко. Збризніть оливковою олією, приправте сіллю, білим перцем і кмином.
3. Запікайте в розігрітій до 175 °C духовці приблизно 30 хвилин. Час приготування залежить від того, наскільки щільною ви хочете залишити м'якоть гарбуза.
4. Тим часом наріжте сир фета та листя салату, а гранат розберіть на зерна.
5. На завершення викладіть усі інгредієнти на сервірувальну тарілку.