

Dovleac Hokkaido copt, cu topping crocant

— Min.

Pregătire

1 Preîncălziți cuptorul la 185 °C. Spălați dovleacul, tăiați-l în jumătate, îndepărtați semințele și tăiați fiecare jumătate în 4 felii, de aproximativ 4–5 cm lățime.

2 Într-un bol mic, amestecați uleiul de măsline cu amestecul de condimente Kotányi Cartofi Prăjiși. Ungeți fiecare felie de dovleac cu amestecul obținut. Așezați feliile pe o tavă și coaceți-le timp de 15 minute. Întoarceți apoi feliile și mai coaceți-le încă 15 minute.

3 Transferați dovleacul copt pe un platou. Presărați deasupra migdalele prăjite, adăugați sucul și coaja rasă de lime și presărați ceapa crocantă. Serviți imediat.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

1	Dovleac Hokkaido (aprox. 1,4 kg)
30 ml	Ulei de măsline
1 linguriță	Cartofi prăjiți amestec de asezonare
30 g	Migdale prăjite, tocate
1	Lime
4 linguri	Ceapă prăjită crocantă