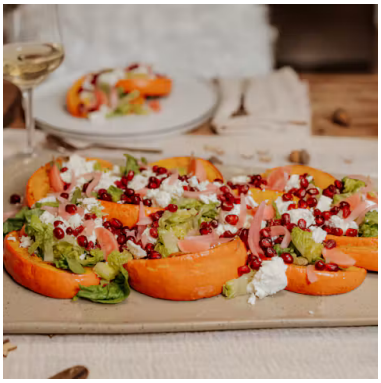

Dušená dýně s fetou, granátovým jablkem a nakládanou cibulí

45—55 Min

Ingredients 4 Portions

= Kotányi Produkte

2	Červené cibule
	Lák z nakládaných okurek
1	Dýně
1 bal.	Sýra feta
	Římský salát
	Olivový olej
	Pepř bílý mletý
	Mořská sůl s jódem
	Kmín celý

Preparation

1. Červenou cibuli nakrájejte na plátky a vložte do zavařovací sklenice. Zalijte nakládacím lákem.
2. Dýni nakrájejte na pěkné větší kousky a rozložte na plech. Pokapejte olivovým olejem a ochuťte solí, bílým pepřem a kmínem Kotányi.
3. Pečte při 175 °C přibližně 30 minut podle toho, jak pevnou chcete dýni mít.
4. Mezitím nakrájejte fetu a salát a vyjměte zrníčka z granátového jablka.
5. 1. Nakonec vše naaranžujte na servírovací tác.