



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 db	Hokkaido tök (kb. 1,4 kg)
30 ml	Olívaolaj
1 tk	♦ Édesburgonya fűszersó
30 g	Pírított mandula
1 db	Lime
4 ek	Ropogós sült hagyma

Fűszeres sütőtök pirított mandulával

🕒 40–50 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

- 1 A sütőt 185 °C-ra előmelegítjük. A tököt megmossuk, félbevágjuk, kimagozzuk, majd 8 darab, körülbelül 4–5 cm széles cikkre vágjuk.
- 2 Egy kis tálban összekeverjük az olajat az édesburgonya fűszerkeverékkel, majd alaposan megkenjük vele a tökcikkeket. Tepsire helyezzük, 15 percig sütjük, majd megfordítjuk, és további 15 perc alatt készre sütjük.
- 3 A megsült tököket egy tálra rendezzük, megszórjuk a pirított mandulával és a ropogós sült hagymával, majd egy frissen facsart lime levével tesszük izgalmassá a végeredményt.

