



Kriške bundeve s hrskavim lukom

⌚ 40—50 Min   

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 185 °C. Bundevu operite, prepolovite, izvadite sjemenke i narežite na 8 kriški širine oko 4–5 cm.
- 2 U zdjelici sjedinite ulje i Spice up my Potato - Sweet Potato začini pa premažite svaku krišku. Prebacite bundevu na lim i pecite 15 minuta pa okrenite te pecite još 15 minuta.
- 3 Gotovu bundevu prebacite na pladanj, posipajte bademima, sokom i koricom limete i hrskavim lukom pa servirajte.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1	Hokkaido bundeva (oko 1,4 kg)
30 ml	Maslinovog ulja
1 žličica	♦ Potato - Sweet Potato
30 g	Sjeckanih tostiranih badema
1	Limeta
4 žlice	♦ Crispy Onion - Prženi luk

