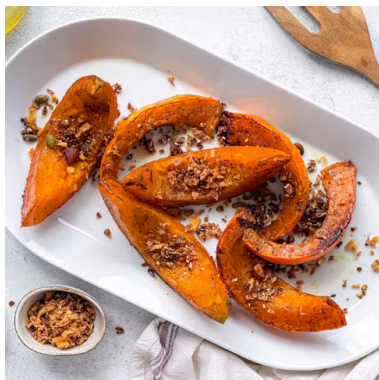




Інгредієнти 4 порц.

♦ = Kotányi Produkte

1	Гарбуз Хоккайдо (приблизно 1,4 кг)
30 мл	Оливкової олії
1 ч.л.	♦ Приправа до картоплі
30 г	Подрібненого обсмаженого мигдалю
1	Лайм
4 ст.л.	Смаженої цибулі Kotányi

Запечений Хоккайдо

🕒 40—50 хв 🍴🍴🍴

Приготування

- 1 Розігрійте духовку до 185 °C. Гарбуз помийте, розріжте навпіл, видаліть насіння та наріжте на 8 часточок завширшки приблизно 4–5 см.
- 2 У невеликій мисці змішайте оливкову олію з приправою до картоплі. Змастіть кожну часточку гарбуза отриманою сумішшю. Викладіть гарбуз на деко та запікайте 15 хвилин. Потім переверніть часточки й запікайте ще 15 хвилин.
- 3 Перекладіть запечений гарбуз на тарілку для подачі. Посипте обсмаженим мигдалем і хрусткою цибулею, полийте соком лайма та додайте цедру. Подавайте одразу.
Смачного!

