

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!

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