



Печена тиква с маскарпоне и ментово песто

⌚ 40—60 Минути   

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Хокайдо тикви, средно големи
6 с.л.	Зехтин
2 ч.л.	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
1 ч.л.	♦ Кимион, млян
1 ч.л.	♦ Канела на прах
2 с.л.	Зрънца от нар
2 с.л.	Тиквени семки

За крема

250 g	Маскарпоне
1 с.л.	Лимонов сок
½ ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно

За ментовото песто

3 с.л.	Мента, ситно нарязана
2 с.л.	Зехтин
1 с.л.	Напрошени ядки
	♦ Морска сол

- 1 Измийте тиквите и ги нарежете на две. Почистете от семките с лъжица и нарежете на малки парчета. Загрейте фурната предварително на 180°C.
- 2 Пригответе маринатата за тиквата като разбъркате зехтина със сол, кимион и пипер меланж. Овкусете тиквата и разпределете парченцата равномерно в голяма тава, покрита с хартия за печене. Опечете във фурната за 30 минути.
- 3 Докато тиквата се пече пригответе крема като разбъркате необходимите съставки. Пригответе и пестото като разбъркате съставките или ги блендирате.
- 4 Извадете тиквата и я оставете да изстине за кратко. Разпределете парченцата тиква в чинии и сложете кремът от маскарпоне и пестото отгоре. Поръсете със зрънца от нар, тиквени семки и канела.

