



Pieczona dynia z kremem mascarpone z kardamonem

🕒 40–60 Min   

Przygotowanie

- 1 Pierwszym krokiem jest umycie dyń i przekrojenie ich na pół. Następnie łyżką wyskrobujemy pestki z połówki dyni, a miąższ kroimy w plastry o grubości około dwóch centymetrów. W międzyczasie rozgrzej piekarnik do 180°C.
- 2 Przygotuj marynatę do dyni. Wymieszaj oliwę z solą, kminkiem i pieprzem i posmaruj nią plasterki dyni. Następnie ułóż marynowane kawałki dyni na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i równomiernie je rozprowadź. Następnie piecz dynię przez 30 minut.
- 3 Gdy dynia jest w piekarniku, przygotuj krem mascarpone na dip. W tym celu wymieszaj mascarpone z sokiem z cytryny i kardamonem. Przygotuj także pesto. Wymieszaj posiekaną miętę z orzechami, oliwą z oliwek i solą.
- 4 Następnie wyjmij dynię z piekarnika i poczekaj chwilę, aż ostygnie. Na koniec dekorujemy dynię kremem mascarpone, pesto, pestkami granatu i prażonymi pestkami dyni. Szczypta cynamonu Kotányi podnosi danie na najwyższy poziom.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkte

2 szt	Średnia Dynia Hokkaido
6 łyżek	Oliwa z oliwek
2 łyżeczki	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	♦ Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 łyżka	♦ Kmin Rzymski mielony (Kumin)
Na krem	
250 g	Mascarpone
1 łyżeczka	Sok z cytryny
1 łyżka	♦ Kardamon mielony
2 łyżeczki	Nasiona granatu
2 łyżeczki	Pieczone pestki z dyni

Na miętowe pesto

3 łyżeczki	Mięta świeża pokrojona
2 łyżeczki	Oliwa z oliwek
1 łyżeczka	Pokrojone orzechy
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana

