

Pieczona dynia z kremem mascarpone z kardamonem

40—60 Min

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

Przygotowanie

1. Pierwszym krokiem jest umycie dyń i przekrojenie ich na pół. Następnie łyżką wyskrobujemy pestki z połówek 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.