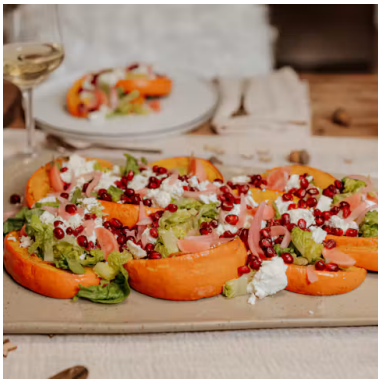


Pieczona dynia z serem feta, granatem i marynowaną cebulą

45–55 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

2 szt	Czerwona cebula
0.5 l	Zalewa z ogórków kiszonych do marynowania
1 szt	Dynia Hokkaido (około 1 kg)
1 szt	Feta (około 150 g)
0.5 szt	Główka sałaty rzymskiej
2 łyżki	Oliwa z oliwek
0.5 łyżeczki	Pieprz biały mielony
0.5 łyżeczki	Sól Morska gruboziarnista jodowana
0.5 łyżeczki	Kminek cały

Przygotowanie

1. Pokrój czerwoną cebulę w plasterki i włóż do słoika. Zalej przygotowaną zalewą do marynowania. Marynowaną cebulę przygotuj kilka godzin wcześniej, aby nabrała smaku.
2. Pokrój dynię na zgrabne, grube kawałki i ułóż na blasze do pieczenia. Skrop oliwą z oliwek i dopraw solą Kotányi, białym pieprzem oraz kminkiem.
3. Piecz w temperaturze 175°C przez około 30 minut, w zależności od tego, jak jędrna ma pozostać dynia.
4. W międzyczasie pokrój ser feta i sałatę oraz wyjmij pestki z granatu.
5. Na koniec ułóż wszystkie składniki na półmisku, tworząc kolorową kompozycję.