

Pieczone cząstki dyni Hokkaido z dodatkami

35–40 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

1 szt	Dynia Hokkaido (około 1,4 kg)
30 ml	Oliwa z oliwek
1 łyżeczka	Przyprawa do Słodkich Ziemniaków Batatów
30 g	Posiekane, prażone migdały
1 szt	Limonka
4 łyżki	Cebulka smażona

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 185°C. Umyj dynię, przekrój ją na pół, usuń pestki i pokrój na 8 kawałków o szerokości około 4–5 cm.
2. W małej miseczce wymieszaj oliwę z przyprawą do batatów Kotanyi, a następnie posmaruj mieszanką każdy kawałek dyni. Przełóż dynię na blachę i piecz przez 15 minut. Następnie obróć kawałki na drugą stronę i piecz przez kolejne 15 minut.
3. Upieczoną dynię przełóż na półmisek. Posyp prażonymi migdałami i cebulką smażoną Kotanyi, a następnie skrop sokiem z limonki i posyp startą skórką z limonki. Podawaj od razu.