



Pieczone cząstki dyni Hokkaido z dodatkami

🕒 35—40 Min   

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.

Składniki - Ilość osób: 4

🍷 = Kotányi Produkty

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

