

Sałatka z pieczoną dynią

20–30 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

600 g	Dynia odmiany Hokkaido
3 łyżki	Oliwa z oliwek
180 g	Szpinak sałatkowy "baby"
120 g	Kozi ser
400 g	Biała fasola konserwowa
0.5 szt	Cebula czerwona
3 łyzki	Pestki dyni
1 łyżka	Grill do Warzyw mieszanka przyprawowa

Na dressing

1 łyżka	Miód
1 szt	Cytryna (sok i starta skórka)
60 ml	Oliwa z oliwek
2 łyżki	Olej z pestek dyni
1 szczypta	Sól Morska jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny mielony

Przygotowanie

1 W pierwszym kroku rozgrzej piekarnik do 200 stopni. Następnie umyj dynię, przekrój ją na pół i usuń pestki. Pokrój w kostkę 3x3 cm i ułóż na blasze wyłożonej folią aluminiową. Dodaj oliwę, mieszankę przypraw Kotányi Grill do warzyw i wymieszaj. Wstaw do piekarnika na 15 minut.

WSKAZÓWKA: Dynie możesz również zgrillować.

2 W tym czasie umyj szpinak i odsącz z wody. Zetrzyj kozi ser i odcedź białą fasolę. Następnie pokrój czerwoną cebulę w półksiężyce. Lekko upraż pestki dyni na suchej patelni przez około trzy minuty.

3 Wszystkie składniki na dressing włóż do słoiczka, zakręć i dobrze wstrząśnij. Wyłóż szpinak, ser, fasolę i czerwoną cebulę do dużego talerza lub miski i delikatnie wymieszaj.

4 Upieczoną dynię pozostaw do ostygnięcia na pięć minut, następnhie wyłóż ją na sałatkę i polej dressingiem.

WSKAZÓWKA: Udekoruj całość pestkami dyni, możesz je lekko podprażyć na patelni.