



Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 бр.	Голяма тиквичка
300 g	Бяло сирене
1 с.л.	Мед
3 с.л.	Зехтин
8 бг.	Моркови, големи
	♦ Пипер меланж на зърна
	♦ Хималайска сол
½ ч.л.	♦ Мащерка, ронена

За лимоновия дресинг

1 бр.	Лимон
1 ч.л.	Мед
1 ч.л.	Горчица
3 с.л.	Зехтин
	♦ Пипер меланж на зърна
	♦ Хималайска сол

Сирене в тиквени пакетчета

⌚ 35—45 Минути 

Подготовка

- 1 Измийте и нарежете тиквичките по дължина на тънки лентички. Бланширайте в подсолена, вряща вода за около 30-60 секунди.
- 2 Изплакнете тиквичките в студена вода и поийте с кухненска хартия.
- 3 Поставете две лентички една върху друга на кръст. Нарежете сиренето на квадратни парчета дебели около 3 см и поставете по едно върху кръста от тиквички. Поръсете с малко мащерка и мед.
- 4 Сгънете кръста от тиквички, за да опаковате сиренето. Овкусете със сол и пипер на вкус, намажете със зехтин и гриловайте от двете страни. Повторете докато свършат тиквичките.
- 5 Измийте морковите и ги „спирализирайте“, за да станат като спагети.
- 6 Поставете морковените спагети в купичка, а върху тях аранжирайте опакованото сирене.
- 7 За допълнителна свежест пригответе лимонов дресинг: измийте лимона и настържете малко от кората му, после го изстискайте. Добавете лимоновата кора, 1 ч.л. мед и горчицата към сока. Овкусете със сол, пипер и 3 с.л. зехтин.

