

Těstovinová rýže s pečenou dýní

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Dýně Hokkaido 750 g
- Sušené chilli 1 lžička
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Olivový olej 60 ml
- Těstovinová rýže 200 g
- Cibulka 4 ks
- Sýr feta 200 g
- Piniové ořechy 40 g
- Sušená rajčata 75 g
- Máta 2 hrst
- Hladkolistá petrželka 2 hrst
- Bílý vinný ocet 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kousky dýně smíchejte s chilli, solí, pepřem a lžící oleje. Přendejte na plech vyložený pečicím

papírem a asi 30 minut pečte do úplného změknutí. Můžete na závěr případně ohrilovat. V míse smíchejte těstovinovou rýži, cibulku, sýr feta, piniové oříšky, sušená rajčata, navrch dejte pečenou dýni, ozdobte mátou i petrželkou. Zbylý olej smíchejte s octem a rozmělněnými stroužky česneku a dresinkem přelijte těstovinovou rýži.