

Pečená dýně Hokaido

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- středně velká dýně Hokaido 1 ks
- velké cibule 2 ks
- olivový olej 1 ks
- tvrdý sýr 250 g
- grilovací koření 1 ks
- sušený česnek, pepř, bazalka, sladká paprika, šalvěj 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Japonsko

Počet porcí: 6

Postup:

Dýni Hokaido pečlivě omyjeme, protože ji není třeba loupat. Dýni rozkrájíme a vyloupeme měkký prostředek, pak ji nakrájíme na tenké plátky. Oloupeme i cibuli a nakrájíme ji na slabší proužky. Plech na pečení potřeme olejem.

Plátky dýně a cibuli dáme do větší mísy, přidáme sůl, všechno koření a olej, vše důkladně promícháme. Dýni rozprostřeme na plech a dáme péct do trouby vyhřáté na 200 °C. Asi po 10 minutách teplotu snížíme na 150 °C a dýni pečeme 20 minut.

Ke konci celý povrch posypeme nastrohaným sýrem. Masožravci si mohou do dýně přidat nakrájenou uzeninu nebo uzené maso.