

Dýně po krnovsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sýr 150 g
- kysaná smetana 2 lžíce
- petrželová nať 1 lžíce
- vejce 6 ks
- dýně 1 kg
- muškátový oříšek 3 špetka
- česnek 2 stroužek
- cibule 2 ks
- máslo na smažení 1 lžíce
- smetana ke šlehání 1 kelímek
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- chilli koření 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Jugoslávie

Počet porcí: 4

Postup:

Dýni nakrájíme na hranolky nebo na kostičky a dáme vařit do páry asi na 7 - 10 minut. Pokud máme

dýni z mrazničky, jen ji propláchneme na sítu studenou vodou a necháme okapat. Mezitím nakrájíme cibuli nadrobno a osmažíme ji na lžíci másla. Vejce uvaříme natvrdo, česnek prolisujeme, petrželku nebo estragon nasekáme nadrobno a tvrdý sýr nastrouháme na jemném struhadle.

Pekáč vymažeme máslem a urovnáme do něj kousky dýně. Osolíme, opepříme, okořeníme podle chuti chilli kořením a posypeme osmaženou cibulí. Dále poklademe plátky vařených vajec, ty posypeme nasekanou petrželkou a strouhaným sýrem. Smícháme obě smetany a ochutíme prolisovaným česnekem, muškátovým oříškem, solí, pepřem a chilli kořením. Pekáč zalijeme okořeněnými smetanami a dáme péct.

Dýňový pokrm upečeme v předehřáté troubě dorůžova.

Dýni po krnovsku podáváme s různě upravenými brambory nebo s pečivem. Při přípravě můžeme také nakrájet vařené brambory na kolečka a dát je pod dýni a na vejce.