

Zapékaná dýně z Krnova

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 6 ks
- bylinky 1 lžíce
- cibule 2 ks
- oříšek muškátový 2 špetka
- máslo na smažení 1 ks
- máslo na vymaštění 1 ks
- česnek 2 stroužek
- smetana 250 ml
- dýně 1 kg
- eidam 30% 200 g
- **podle chuti**
- chilli koření 1 ks
- sůl a pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- grilovací koření 2 lžička

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Jugoslávie

Počet porcí: 4

Postup:

Pekáček vymažeme máslem. Dýni oloupeme a zbavíme ji měkké části se semeny. Pevnou dužinu nakrájíme na hranolky nebo kostičky a v páře vaříme asi 8 min. Mezitím si uvaříme vejce.

Dýni vyrovnáme do pekáčku ochutíme solí, chilli a grilovacím kořením. Poklademe plátky vajec, které také osolíme a opepříme.

Cibuli jemně nasekáme, osolíme a osmažíme na másle. Přidáme do pekáče. Posypeme jemně sekaným estragonem nebo petrželkou, případně řeřichou a strouhaným sýrem.

Smetanu ochutíme prolisovaným česnekem, strouhaným muškátovým oříškem, pepřem a grilovacím kořením a celý pekáč s tím přelijeme a zapečeme v přehřáté troubě dozlatova.

Zapékanou dýni podáváme jako hlavní chod se šťouchanými brambory.