

Zapečená dýně z Krnova

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- cibule 2 ks
- parmazán 20 g
- muškátový oříšek 4 špetka
- sladká smetana 1 kelímek
- vejce 8 ks
- pažitka 3 lžíce
- dýně 1 kg
- moravské uzené 400 g
- česnek 3 stroužek
- brambory 5 ks
- eidam 200 g
- vysočina 100 g
- bílý jogurt 1 kelímek
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- kari koření 2 lžička
- chilli koření 1 ks
- drcený kmín 1 ks
- **podle potřeby**
- sádlo na vymazání pekáče 1 ks
- strouhanka na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Jugoslávie

Počet porcí: 10

Postup:

Pekáč vymažeme sádlem, vysypeme strouhankou a dáme ho prozatím do chladničky. Vejce vaříme 6 minut v osolené vodě a lžičkou 8% octa, potom je zchladíme, oloupeme a nakrájíme na plátky. Můžeme uvařit o 2 vejce méně a ta nepoužitá vejce potom rozšlehat ve smetaně. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a osmažíme na lžici sádla dozlatova. Eidam a parmazán nastrouháme na jemném struhadle. Česnek oloupeme a prolisujeme.

Dýni nakrájíme na prst silné tyčinky nebo plátky. Kdo chce, může ji hrubě nastrouhat. Velké brambory oškrábeme, na velkých slzičkách nastrouháme, osolíme, okmínujeme a ochutíme kari a chilli kořením. Plátky vysočiny nakrájíme na nudličky. Uzené maso nakrájíme na malé kostičky. Pažitku nasekáme nadrobno.

Smetanu smícháme s malým bílým jogurtem, prolisovaným česnekem, ochutíme solí, pepřem, muškátovým oříškem a kari kořením. Nezáleží, zda je smetana sladká nebo kysaná, oba druhy mám vyzkoušené a jsou výborné.

Do pekáče rozložíme nastrouhané brambory, posypeme je pažitkou, uzeným masem a vysočinou. Dále naskládáme dýni, trochu ji osolíme a posypeme osmaženou cibulí. Na další vrstvu použijeme nakrájená vařená vejce a posypeme strouhaným eidamem smíchaným s parmazánem. Nakonec zalijeme směsí smetany a bílého jogurtu.

Připravenou směs dáme do přehřáté trouby a pečeme, dokud pokrm nezíská krásnou barvu. Trvá to podle trouby asi 45 - 60 minut.

Zapečenou dýni z Krnova podáváme se zeleninovou oblohou nebo zeleninovým salátem. Původní recept pochází z bývalé Jugoslávie. Ale kari, moravské uzené a brambory jsme si přidali sami. Ještě se nestalo, že by takto upravená dýně někomu nechutnala.