



Pieczona dynia

przepisy.pl



30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- dynia hokkaido - 500 gramów
- Sos Hellmann's Garlic & Herb** - 1 opakowanie
- syrop klonowy - 4 łyżki
- biały sezam - 1 łyżka
- czarnuszka - 1 łyżeczka
- gałązka rozmarynu - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka
- Chili z Indii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- rukola - 200 gramów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- chlebek pita - 4 sztuki
- Przyprawa Za'atar Knorr** - 2 łyżeczki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Dynie razem ze skórą pokrój w części, posiekaj drobno igielki rozmarynu, cytrynę otrzyj ze skóry i wyciśnij z niej sok.
2. W misce pomieszaj syrop klonowy, kilka kropel soku z cytryny oraz otartą skórkę, chili, rozmaryn, czarnuszkę i sezam.
3. W powstałym sosie obtocz kawałki dyni, ułóż je na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem, możesz jeśli uznasz to za konieczne lekko posolić warzywo. Dynię wstaw do nagrzanego piekarnika do 200°C na około 15 minut. Pozostaw marynatę.
4. W międzyczasie chleb pita posmaruj z wierzchu 1 łyżką oliwy, oprósz za'atarem, opiecz na patelni albo dołóż do pieczonej dyni.
5. Rukolę, pozostałą oliwę i sok z cytryny wlej do miski z pozostałą marynatą.
6. Sałatę dokładnie wymieszaj w powstałym sosie, wyłóż ją na talerz, umieść na niej upieczoną dynię. Dołóż ciepły zgrillowany chleb rwąc go na kawałki. Polej z wierzchu sosem czosnkowym z ziołami Hellmann's Garlic&Herb.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl