

Dynia w ziołach



ALEKSANDRA55



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 kg dyni

3 łyżki oliwy

łyżeczka octu balsamicznego

3 ząbki czosnku

po 1/2 łyżeczki mielonej papryki, tymianku (posiekanego)

sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię oczyścić, pokroić na duże kawałki, ułożyć na blaszce do pieczenia (pestki z dyni warto ułożyć na pergaminie i ususzyć będą w sam raz do pochrupania :)) Obrane czosnek przecisnąć przez praskę wymieszać z oliwą, octem, tymiankiem, papryką, solą i pieprzem. Powstałym sosem polać dynię, wstawić na 15-20 minut do piekarnika (190 stopni), aż będzie delikatnie zrumieniona i miękka. Przed podaniem skropić oliwą. Podawać z pieczywem.

Można przygotować na grilu.