



Dýňový salát

Ingredience

malá dýně hokaido: **1 ks**
šalotka: **1 ks**
česnek - stroužek: **2 ks**
malé jablko: **1 ks**
bílé víno: **50 ml**
olivový olej
máslo
parmazán
rozmarýn
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Dýni oloupeme, vydlabeme lžící semínka a nakrájíme ji na malé kostky. Ty naskládáme do pekáče, osolíme, opeříme, zakápneme olivovým olejem a vložíme do trouby na 200 °C. Mezitím si nakrájíme šalotku, nasekáme česnek a oloupané jablko pokrájíme na malé kostky.

Na pánvi rozežřejeme olivový olej, na...

Dýňový salát - recept

Dýni oloupeme, vydlabeme lžící semínka a nakrájíme ji na malé kostky. Ty naskládáme do pekáče, osolíme, opepříme, zakápneme olivovým olejem a vložíme do trouby na 200 °C. Mezitím si nakrájíme šalotku, nasekáme česnek a oloupané jablko pokrájíme na malé kostky. Na pánvi rozežřejeme olivový olej, na kterém zlehka orestujeme šalotku s jablky a česnekem. Když dýně v troubě změkne, přidáme ji na pánev. Zasypeme nasekaným rozmarýnem a zalejeme bílým vínem. Víno necháme odpařit. Poté přidáme trochu másla, osolíme a opepříme. Nakonec přidáme strouhaný parmazán a promícháme.

Dýňový salát se skvěle hodí k rybám.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí