



Pieczona dynia hokkaido z chili i mozzarellą



Sposób przygotowania

1. Dynię myjemy, kroimy na pół, nie obieramy ze skóry, wydrążamy miąższ, kroimy na centymetrowe plastry. Układamy w naczyniu żaroodpornym na pergaminie. 2. Olej z chili mieszamy z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, rozprowadzamy na plasterkach dyni, posypujemy pokrojoną w paski chili, oprószamy solą i pieprzem do smaku. Pieczemy w nagrzanym do 200*c piekarniku przez 25 minut, aż się przyrumieni, następnie posypujemy startą mozzarellą i zapiekamy jeszcze 2-3 minuty. Podajemy po wyjęciu z pieca.

Składniki

- 1 średnia dynia hokkaido
- 7-8 łyżek aromatyzowanego oleju z chili
- 1 świeża papryczka chili lub w oleju
- gałązka rozmarynu
- 2 ząbki czosnku
- sól morska do smaku
- pieprz mielony do smaku
- 10 dag sera mozzarella