Bylinková dýně zapečená s tvarůžky a mletým masem

Počet porcí: 5
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Cibuli (červenou) nakrájíme na měsíčky a necháme restovat na rozehřátém olivovém oleji. Krůtí maso na Meleme. Přidáme mleté maso, nasekané bylinky a rajčatové pyré, osolíme a opepříme a necháme dusit doměkka. Z rozkrojené dýně vydlabeme semínka. U hokkaido nemusíme ani loupat slupku, při pečení totiž krásně změkne. Nakrájíme ji na cca 1 až 2 centimetry tlusté plátky. Zapékací misku vymažeme olejem a dno vyložíme polovinou dýňových plátků, na vrch dáme vrstvu dušeného masa a jako poslední vrstvu přidáme zbytek dýně. Pekáč vložíme do vyhřáté trouby a pečeme 45 minut při teplotě 200 stupňů. Zhruba 10 minut před koncem pečení posypeme nasekanými tvarůžky a vrátíme do trouby k dopečení.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Dýně Hokkaido** - 300 g
- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Petrželová nať** - 1 g
- **Krůtí maso** - 1000 g
- **Šalvěj** - 1 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Jihočeský syreček 0,1% 90 g** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Tymián 10 g** - 1 g
- **Podravka rajčata pasírováná 500 g** - 45 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE