

Špagetová dýně s hummusem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Přehřejeme si troubu na 200°C. Špagetovou dýni rozkrojíme napůl a vybereme semínka. Vložíme do dýně trochu ghí nebo másla, osolíme ji, dáme do ní bylinky a dáme péct cca 25 minut. Po 25 minutách ji vyndáme z trouby a vložíme do ní svůj oblíbený hummus a pečeme dalších 10 minut. Servírujeme na talíř - pozor velmi horké. Vezmeme vidličku a od začátku do konce dýně děláme vidličkou špagety s delikatesní omáčkou z hummusu.

Ingredience

- **Dýně Hokkaido** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Rozmarýn čerstvý** 18 g - 5 g
- **Tymián** 10 g - 5 g
- **Ghí přepuštěné máslo** 760 ml čisté - 20 g
- **Hummus Rajčata** 150 g - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

