

Zapečená dýně s kukuřicí a cuketou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Dýni zbavíme slupky a nakrájíme na kostičky. Dáme ji vařit do vroucí osolené vody, po pár minutách přidáme na kostičky nakrájenou cuketu. Vaříme do měkka a poté scedíme. Rozehřejeme máslo, osmahneme na něm nadrobno nasekanou cibuli s česnekem a necháme zezlátnout. V misce smícháme uvařenou dýni a cuketu s opečenou cibulkou, přidáme kukuřici, zakysanou smetanu, majonézu, vejce a promícháme. Směs ochutíme Podravkou Natur, solí a pepřem dle chuti. Na pekáč dáme pečící papír a připravenou směs, kterou posypeme trochu strouhanky a nastrouhaným čedarem nebo parmazánem. Dáme zapéct do trouby na 30 min při 180°C. Podáváme ozdobené nasekanými bylinkami.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Cuketa** - 150 g
- **Česnek** - 2 g
- **Dýně Hokkaido** - 500 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Koriandr čerstvý** - 2 g
- **Parmazán 100 g** - 200 g
- **Majonéza Master 180ml** - 90 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 180 g
- **Dětská sladká kukuřice 370 ml. Prostě skvělé!** - 150 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Strouhanka bez lepku B 500 g** - 10 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 20 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 80 g
- **Vejce** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

