

Zapečená dýně na mexický způsob s Jihočeským žervé

🕒 30 minut

náročnost ●○○○



Ingredience (na 2 porce)

- 400 g dýně hokaido
- 100 g cherry rajčat
- 100 g konzervovaných červených fazolí
- 50 g sterilované kukuřice
- BBQ omáčka nebo kečup
- 1 balení Jihočeského žervé
- sůl
- pepř
- citron
- římský kmín
- snítka koriandru
- jarní cibulka
- nachos

Návod na přípravu:

Dýni nakrájíme na kostičky. Osolíme, opepříme, přidáme římský kmín a orestujeme na pánvi vhodné i do trouby. Přidáme pokrájená rajčata, fazole, BBQ omáčku a pár kapek citronu. Rovnoměrně rozprostřeme po celé pánvi a poklademe kousky Jihočeského žervé. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 10 minut. Poté posypeme nasekanou jarní cibulkou a trhaným koriandrem a podáváme s nachos.