

Pečená dýně na medu s Jihočeským žervé

🕒 10 minut

náročnost ●○○○

Odlehčete začátek roku s dýní Hokaidó a naším Jihočeským žervé.



Ingredience

- 1 ks dýně hokaido
- 1 ks Jihočeské žervé
- 5 lžic medu
- 1/2 lžičky soli
- 40 g rozpuštěného Jihočeského másla
- hrst nasekaných mandlí
- tymián

Návod na přípravu:

Dýni hokaido opláchneme, oloupeme, vydlabeme semínka a nakrájíme na měsíčky. Všechny ingredience smícháme dohromady. Plátky dýně klademe na plech a polijeme směsí. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C dozlatova. Podáváme s Jihočeským žervé.