

Bylinková tekvica zapečená s tvarôžkami a mletým mäsom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cibuľu nakrájame na mesiačiky a necháme restovať na rozohriatom olivovom oleji. Pridáme mleté mäso, nasekané bylinky a paradajkové pyré, osolíme a okoreníme a necháme dusiť domäkka. Z rozkrojenej tekvice vydlabeme semienka. U hokkaido nemusíme ani lúpať šupku, pri pečení totiž krásne zmäkne. Nakrájame ju na cca 1 až 2 centimetre hrubé plátky. Zapekaciu misku vymažeme olejom a dno vyložíme polovicou tekvicových plátok, na vrch dáme vrstvu duseného mäsa a ako poslednú vrstvu pridáme zvyšok tekvice. Pekáč vložíme do vyhriatej rúry a pečieme 45 minút pri teplote 200 stupňov. Zhruba 10 minút pred koncom pečenia posypeme nasekanými tvarôžkami a vrátime do rúry na dopečenie.

Ingrediencie

- **Paradajkový pretlak 200 g** - 40 g
- **Olomoucké tvarôžky Malé 100 g** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Šalvia** - 1 g
- **Tekvica Hokkaido** - 250 g
- **Morčacie mäso** - 1000 g
- **Olivový olej** - 25 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Tymián** - 1 g
- **Petržlenová vňať** - 1 g
- **Saturejka** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

