

# Pečená dýně s česnekem a šalvějí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Dýně Hokkaido 1 ks
- Česnek 5 stroužek
- Šalotka 10 ks
- Olivový olej dle potřeby 1 lžíce
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Šalvějové lístky 1 svazek
- **DIP**
- Sýr Cottage 2 kelímek
- Hustá zakysaná smetana 1 kelímek
- Olivový olej 1 lžíce
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Česnek 3 stroužek
- Pažitka 1 svazek

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## **Postup:**

Větší plech vyložte pečicím papírem a jeden vedle druhého na něj vyskládejte měsíčky dýně. Mezi ně rozdělte česnek i šalotku, zastříkněte olejem, osolte a opepřete a dejte na 40 minut péct do trouby vyhřáté na 180 °C. Na posledních 10 minut přidejte i šalvějové lístky. V průběhu pečení můžete obracet.

Zatímco se dýně peče, udělejte dip. V míse nejprve promíchejte sýr cottage se smetanou, přidejte olej, podle chuti osolte a opepřete a nakonec vmíchejte česnek i pažitku. Podávejte dohromady.