Тыква в духовке

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	20 Mins
Время приготовления	20 Mins
Порции	4
прибор	CombairSteamer V2000 с 2021 года

запеченная с сыром фета

Тыква

1 кг тыквы (например, «Малышка» или «Лесной орех»)

1 красный лук

3 ст. л. оливкового масла

1 ч. л. соли

немного перца

¼ ч. л. гранулированного чеснока

¼ ч. л. неострой молотой паприки

¼ ч. л. молотого кориандра

¼ ч. л. молотого тмина

150 г сыра фета, раскрошенного

50 г пекана, крупно порубленного

Украшение

4 веточки майорана, измельченные

Тыква

Предварительно разогреть камеру в режиме гриль-циркуляции воздуха до 230 °C.

Нарезать тыкву кусочками шириной примерно 5 мм, а головку лука – мелкими дольками и выложить в миску. Добавить оливковое масло, соль и специи, включая тмин, тщательно перемешать. Выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки, и выпекать на среднем уровне в течение 10 минут.

Тыкву осторожно перевернуть, сверху выложить оставшиеся ингредиенты и запекать 10 минут до готовности.

Украшение

Выложить на блюдо, сверху посыпать майораном.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 230 °C Grill-forced convection

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Grill-forced convection 230 °C в течение 10 Mins

Повернуть блюдо. Продолжать запекать.

Grill-forced convection 230 °C в течение 10 Mins

Советы

Оболочка тыквы «Малышка» и «Лесной орех» тоже является съедобной.

Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен	26.01.2022