



# Жареная тыква

Рецепт от V-ZUG АО



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

салат из тыквы с грушей и сыром фета

## Тыква

1 кг тыквы (например, «Малышка» или «Лесной орех»)  
2 груши, очищенные  
1 красный лук, очищенный  
1 ч. л. рас-эль-ханута  
2 ст. л. оливкового масла  
1 ч. л. соли  
немного перца  
80 г ядер грецкого ореха, крупно порубленных  
40 г тыквенных семечек

## Заправка

4 ст. л. рапсового масла  
2 ст. л. тыквенного масла  
4 ст. л. яблочного уксуса  
½ ч. л. жидкого меда  
1 зубчик чеснока, раздавленный  
1 щепотка корицы  
немного соли  
немного перца





## Украшение

---

100 г сыра фета, раскрошенного

несколько листьев цикория Чикорино Россо, разделенных на крупные куски

## Тыква

---

Предварительно разогреть камеру до 230 °C в режиме обдува теплым воздухом с увлажнением.

Подготовить тыкву, груши и лук и нарезать ломтиками толщиной 2 см. Добавить приправы рас-эль-ханут и оливковое масло, приправить солью и перцем.

Выложить все на противень, выстланный бумагой для выпечки, и запекать на среднем уровне 15 минут.

Перевернуть тыкву и посыпать грецкими орехами и тыквенными семечками.

Запекать 5 минут.

## Заправка

---

Смешать все ингредиенты, приправить.

## Украшение

---

Смешать обжаренную тыкву с заправкой в миске и дать немного остыть.

Посыпать сыром фета и подавать с цикорием Чикорино Россо.

## Шаги приготовления

---

**Разогреть рабочую камеру до 230 °C Hot air + steaming**

**Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.**

**Hot air + steaming 230 °C в течение 15 Mins**

**Добавить ингредиенты. Продолжать запекать.**

**Hot air + steaming 230 °C в течение 5 Mins**

## Советы

---

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

## Аксессуары

---

Противень

