

Pečená dýně s tymiánem a slaninou

Pečená dýně je podzimní klasika, která i v městském bytě vykouzlí atmosféru venkova. Stačí zavřít oči a zhluboka se nadechnout vůně smažené slaniny a zemité dýně. Poslouží jako nápaditý předkrm nebo příloha třeba k masu.

🕒 Příprava: 15 minut
🔥 Pečení: 20–30 minut

Suroviny a postup:

- dýně (máslová, hokajdo, muškátová...)
- 200 g slaniny, nakrájené na plátky
- 4 lžíce olivového oleje
- sůl a čerstvě mletý pepř
- 6 stroužků česneku
- 3 snítky čerstvého tymiánu

1



Dýni oloupejte, rozkrojte ji na dvě poloviny a vydlabejte z ní semínka. Takto připravenou dýni nakrájejte na větší kusy.

2



Nakrájenou dýni položte na plech a osolte ji.

3



Přidejte celé stroužky česneku a také lístky čerstvého tymiánu.

4



Na nakrájenou dýni přilijte také olivový olej a dochuťte solí a pepřem.

5



Tuto směs důkladně promíchejte, aby se olivový olej spojil s tymiánem.

6



Promíchané kousky dýně proložte plátky slaniny.

7



Pekáč vložte do rozpálené trouby a pečte 20-30 minut.

8



Kousky dýně by měli být na povrchu zlatavé a uvnitř krásně měkké.