



PENNE S DÝNÍ

INGREDIENCE NA 4 PORCE

1 MÁSLOVÁ DÝNĚ	OLEJ
5 STROUŽKŮ ČESNEKU	PARMEZÁN
1 CIBULE	KARI KOŘENÍ
500 G TĚSTOVIN PENNE	SŮL
1 KONZERVA KOKOSOVÉHO MLÉKA	PEPŘ

POSTUP

1. DÝNÍ OMYJEME, ODKROJÍME KONCE A ROZŘÍZNEME NA ČTYŘI KUSY. POTÉ JI OSOLÍME, OPEPŘÍME, POTŘEME OLIVOVÝM OLEJEM A DÁME NA 40 MINUT DO TROUBY ROZEHRÁTÉ NA 220°C.
2. MEZITÍM, CO SE DÝNE PEČE, NECHÁME ZAVŘÍT VODU, OSOLÍME JI A VSYPEME PENNE. OBČAS PROMÍCHÁME. VAŘÍME DLE NÁVODU DOMĚKKA, POTÉ SCEDÍME A PŘIDÁME TROCHU MÁSLA NEBO OLEJE, ABY SE TĚSTOVINY NESLEPILY.
3. NAKRÁJÍME ČESNEK NA DROBNÉ KOUSKY A CIBULI NA KOSTIČKY. TAKÉ NASTROUHÁME PARMEZÁN.
4. DÝNÍ VYTÁHNEME Z TROUBY A NECHÁME TROCHU ZCHÁDNOUT. POTÉ JI ZBAVÍME PECEK A DUŽINU VYDLABEME DO MÍSY, KDE JI VIDLIČKOU ROZMĚLNÍME DO PODOBY PYRÉ.
5. NA TROŠE OLIVOVÉHO OLEJE A MÁSLA OSMAHNEME CIBULKU S ČESNEKEM DOZLATOVA. PŘIDÁME DÝŇOVÉ PYRÉ, PŘILIJEME KOKOSOVÉ MLÉKO A OKOŘENÍME KARI KOŘENÍM, OPEPŘÍME A OSOLÍME. POTÉ PŘIMÍCHÁME PARMEZÁN. CHVÍLI OMÁČKU MÍCHÁME, DOKUD SE VŠECHNY SUROVINY NESPOJÍ, A NAKONEC VSYPEME PENNE.
6. PODÁVAT MŮŽEME S NASTROUHANÝM PARMEZÁNEM.

POZNÁMKY
