

Ostatní

Zelenina

15 minut Příprava

30 minut Vaření

Nízká Obtížnost



## SUROVINY

- salátový mix ( rukola, čekanka, římský salát, polníček apod.)
- cherry rajčátka
- třešničky mozzarely
- směs semínek ( například dýňové, piniové, slunečnicové )
- plátky dýně Hokkaido, ideálně tak centimetr tlusté
- čerstvě mletý citronový pepř
- sůl
- olivový olej
- dýňový olej
- balsamico ocet
- javorový sirup nebo lesní med

Podzimní recept na salát s pečenou pikantní dýní s třešničkami jemné mléčné mozzarely a javorovým dresinkem.

## Příprava:

Nejprve si předehřejeme troubu na 190°C a plech vyložíme pečicím papírem. Plátky dýně pořádně opepříme, poté dobře osolíme a zakapeme olivovým olejem. Pečeme dozlatova cca půl hodinky. Mezitím namícháme dresing - dýňový olej + balsamico ocet + javorový sirup nebo med. Poměr záleží na preferencích každého, pokud máte raději sladší nebo naopak kyselější. Na talíř navrstvíme směs salátů, posypeme semínky, třešničkami mozzarely, a nahoru dáme voňavou pečenou dýni, nakonec vše polijeme zálivkou.