Dynia glazurowana w miodzie

OPIS Czy wiesz, że możesz też podać dynię jako przekąskę, podawaną z serem feta i miodem Absolutnie pyszne połączenie smaków.

Czas na High: 0 -
Czas na Low: 0 -
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 10

Składniki

- • 2,5 kg dyni
- • 250 g sera feta
- • 1 łyżka brązowego cukru
- • 1 łyżka octu balsamicznego
- • 2 łyżki oleju najlepiej dyniowego
- • 2 łyżki pestek dyni
- • 1 łyżka nasion sezamu
- • kilka gałązek świeżego tymianku
- • Miód
-
-
-
-



Wykonanie:

Dynię myjemy i kroimy na 2/2cm kostki
Multicooker Crockpot ustawiamy na funkcję „Saute” i po podgrzaniu dodajemy cukier
Karmelizujemy cukier przez 1 minutę, następnie dodajemy ocet, olej i dynię
Dodajemy pestki dyni, mieszamy, wkładamy gałązki tymianku
Kruszymy jedną trzecią sera feta i dodajemy na dynię, ponownie mieszamy
Zakładamy pokrywkę, zmieniamy ustawienie multicookera na „Piecz” i pieczemy przez 20 minut
Następnie mieszamy przez 10 minut
Podajemy na ciepło lub na zimno z posypaną fetą i skropioną miodem.