




## 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 multicoookera na „Piecz” i pieczemy przez 20 minut

Następnie mieszamy przez 10 minut

Podajemy na ciepło lub na zimno z posypaną fetą i skropioną miodem.