



ТЫКВА ЗАПЕЧЕННАЯ С ФЕТОЙ

Самый простой рецепт из тыквы! Изысканное сочетание сладкой тыквы с соленой фетой, аромат розмарина и чеснока — просто разложи все на противне и наслаждайся!

Понадобится:

тыква — 1 килограмм
фета — 200 граммов
розмарин, тимьян, паприка
чеснок — 1 головка
оливковое масло, соль, перец

Приготовление:

Очисти тыкву и нарежь на крупные дольки. Смажь противень маслом и разложи на него тыкву. Покроши фету, посыпь паприкой, розмарином и тимьяном. Посоли, поперчи и полейте еще оливковым маслом. Запекай в разогретой духовке пока тыква не станет мягкой (примерно полчаса на 180 градусах). Я под конец еще поставила на 3 минуты на 250 градусов, гриль с конвекцией, чтобы подрумянилась! Попробуй также приготовить ньокки из тыквы с пармезаном и розмарином.