Pečená dýně s rozmarýnem

Ingredience **pro 4 osoby**

750 gr	Máslová dýně Butternut anebo dýně Hokkaido (dužnina)
5 lžíce	Olivový olej extra panenský
4 snítky	Rozmarýn
p.p.	Sůl
špetka	Čerstvě mletý pepř

Obtížnost

Příprava: Vaření: Odpočinek:

10 *min* ***30*** *min* ***0*** *min*

Cena

---

750 gr dužniny

Připravíme si dýni: dýni rozkrojíme a lžící vydlabeme semena a vlákna...

Odkrojíme slupku...

Nakrájíme na tenké plátky o rozměru cca 0,5 cm...

rozmarýn

Rozmarýn omyjeme pod tekoucí vodou a osušíme kuchyňským papírem...

2 lžíce oleje

Plech vyložíme pečicím papírem, vymažeme olejem...

Poskládáme na něj plátky dýně...

3 lžíce oleje rozmarýn sůl čerstvě mletý pepř

Osolíme, opepříme, posypeme jehličkami rozmarýnu a zakapeme olejem. V předehřáté statické troubě pečeme na 200 °C po dobu 30 minut...

Urovnáme na talíře a ihned podáváme.