

Dýňová pomazánka s akawi a pečeným česnekem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

300 g	pečená dýně
150 g	sýr akawi
1 ks	palice česneku
2 lžíce	olivový olej
1 lžíce	citronová šťáva
	pepř a tymián na posypání



Postup přípravy

Z palice česneku odkrojíme vršek, zakápneme ji trochou oleje, zabalíme do alobalu a upečeme doměčka. Můžeme ji péct zároveň s dýní. Upečené stroužky pak snadno vytlačíme ze slupek. Dýni rozmixujeme se sýrem akawi, pečeným česnekem, citronovou šťávou a trochou olivového oleje. Dochutíme pepřem a případně tymiánem. Se solí zacházíme opatrně, protože akawi sýr je sám o sobě dost slaný. Pomazánku necháme vychladit a před podáváním ji můžeme zakápnout olejem.