

Pečené dýňové hranolky s parmazánem

Časová náročnost: minut

Na hranolky:

700 g	máslová dýně
2 lžíce	olej
40 g	jemně nastrouhaný parmazán
1 lžička	uzená paprika
1/2 lžičky	sušený česnek
	sůl a pepř

Na dip:

150 g	smetanový jogurt
1 stroužek	česnek
	citronová šťáva, sůl, bylinky



Postup přípravy

Dýni oloupeme, odstraníme semínka a nakrájíme na silnější hranolky. Promícháme s olejem, paprikou, česnekem a pepřem. Rozložíme v jedné vrstvě na plech tak, aby mezi jednotlivými kousky zůstal prostor. Pečeme při 210 °C asi 20 minut. Poté posypeme parmazánem a ještě krátce dopečeme. Osolíme až po upečení a podáváme s jogurtovo-česnekovým dipem.