Zapečená dýně s quinoou

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

1 ks	máslová dýně
100 g	quinoa
2 ks	rajče (nebo rajčata v plechovce)
1 ks	cibule
1 ks	sýr akawi
2 hrst	bylinky dle chuti
	olivový olej
	sůl
	pepř



Postup přípravy

Dýni omyjeme a rozpůlíme. Vydlabeme z ní semínka a vložíme na 10 minut do předem vyhřáté trouby. Mezitím si uvaříme quinou dle návodu (nejlépe v poměru 1:2, kdy 1 díl je voda a 2 díly quinoa). Nakrájenou cibulku osmažíme dozlatova na oleji a přidáme nakrájená rajčata. Až se většina šťávy z rajčat vypaří přidáme uvařenou quinou a bylinky. Ochutíme solí a pepřem popřípadě oblíbeným kořením. Nazávěs smícháme s nakrájeným sýrem akawi a naplníme s ním půlky dýně. Vložíme do trouby a pečeme dokud není dýně a směs dozlatova propečená.