

# Tekvicové hranolky s kôprovým dressingom

Keď už neviete, čo s tekvicou, vyskúšajte hranolky! Sú zdravé, keďže sa pečú a pečením dostanú aj jemne sladkú karamelovú chuť. V kombinácii s kôprovým dressingom dostanete úplne nové tóny chutí a farieb, ktoré vám spestria smutné jesenné počasie. Kto nemá rád kôpor, jeho chyba, ale môže ho vynechať :)

Inšpiráciu na tento recept som dostal v štvrtok poobede na trhu a ďakujem strýcovi, že nezavrel skôr a stihol som nakúpiť.

## **hranolky**

*tekvica na pečenie*

*olivový olej*

*čierne korenie*

*soľ*

## **dressing**

*pochúťková smotana*

*čerstvý kôpor*

*kôra z 1/2 citróna*

*1 strúčik cesnaku*

*ružové korenie*

*soľ*



Predhrejeme si rúru na 200 °C.

Tekvicu ošúpeme, vyberieme jadro vrátane tenkých slizkých vláskov a nakrájame ju na hranolky hrubé asi 1 cm. Pošpliechame olivovým olejom, pridáme mleté čierne korenie a osolíme. Môžeme pridať aj grilovacie korenie. Pečieme na plechu s papierom na pečenie asi 30 minút.

Dressing si pripravíme tak, že do kyslej smotany primiešame všetky ingrediencie. Kôpor odstopkujeme a nasekáme ho na drobno. Nastrúhame si citrónovú kôru, pretlačíme cesnak a ružové korenie v mažiari podrvieme. Poriadne premiešame a dochutíme soľou.



