Dynia pieczona w marynacie z czosnku, wędzonej papryki i garam masala

wegeweda

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- obrana dynia hokkaido - 500 g
- oliwa - 1/3 szklanka
- czosnek - 2 ząbek
- słodka wędzona papryka - 1 łyżeczka
- garam masala - 1 łyżeczka
- kurkuma - 1/2 łyżeczka
- sól himalajska - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: W misce przygotuj marynatę. Wlej oliwę, dodaj, obrane i przeciśnięte przez praskę, ząbki czosnku oraz wszystkie przyprawy. Dokładnie wymieszaj wszystkie składniki marynaty. Dynię pokrój w plastry o szerokości około 1-2 centymetrów. Włóż je do marynaty i dłońmi posmaruj dokładnie każdy kawałek dyni. Odstaw dynię zamoczoną w marynacie na około 15 minut. Po tym czasie układaj plastry dyni w żaroodpornym naczyniu lub na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 220 stopni na około 25 minut.