




## Carpaccio z dyni z olejem arganowym

 dorotaR

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#), [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#), [arabska](#), [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

dynia hokkaido - 1 szt.

chili - do smaku

imbir mielony - do smaku

olej arganowy virgin - do smaku

sól morską - do smaku

### Dodatkowe info:

Lekka i bardzo zdrowa sałatka na przystawkę lub jako dodatek do grzanek lub crostini. Pięknie jesienna.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Dynię, najlepiej hokkaido, kroimy w grubsze półksiężycy (najlepiej w ćwiartki jeśli dynia jest mała), obieramy, pozbawiamy pestek i nacieramy solą, chili i mielonym imbirem. Dynię ustawiamy w blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy do miękkości w 200st (ok 10-20min). Zostawiamy do ostygnięcia. Upieczoną dynię kroimy w cienkie plastry i układamy na dużym talerzu, polewamy olejem arganowym.