Hokkaido pieczona z twarożkiem, czarnym sezamem i syropem klonowym

Dorota Rozbicka

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, sałatki, zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min

2 porcje

Składniki:

- dynia hokkaido - 1 kg
- twaróg półtłusty - 200 g
- sezam czarny - 3 łyżka
- syrop klonowy - 2 łyżka
- ocet kokosowy - 2 łyżka
- chili - 2 szczypta
- inulina - 1 łyżeczka
- cynamon cejloński - 3 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię myjemy, kroimy na pół, pozbawiamy pestek, kroimy w kostkę (nie musimy obierać ze skórki).

KROK 2: Dynię umieszczamy w naczyniu żaroodpornym, polewamy octem kokosowym, syropem klonowym, oprószamy przyprawami, inuliną. Na wierzchu rozkruszamy twaróg i posypujemy sezamem. Zapiekamy ok. 20-30 min aż dynia zmięknie, a ser się lekko rozpuści.