Sałatka z pieczoną dynią

Zdrowie na języku

Polecane na: **sałatki**

Warto wiedzieć:

60 min

3 porcje

Składniki:

dynia Hokkaido - 1 średnia szt.
oliwa z oliwek - 1 łyżka
przyprawy: 1 łyżeczka tymianku, 1/2 łyżeczki papryki słodkiej, 1/3 łyżeczki papryki ostrej, 1/3 łyżeczki pieprzu czarnego, 1/3 łyżeczki kurkumy, 1/3 łyżeczki imbiru -
mieszanka sałat - 90 g
awokado - 1/2 szt.
szczypiorek - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię pokrój w kostkę. Wymieszaj z oliwą, solą i przyprawami. Wyłóż na blaszkę pokrytą papierem do pieczenia. Wstaw do nagrzanego na 200*C piekarnika i piecz przez 25 minut.
W międzyczasie przygotuj dressing. Po prostu wymieszaj wszystkiego składniki.
Na talerz wyłóż sałatę, ułóż pokrojone awokado, dodaj porcję pieczonej dyni, posyp szczypiorkiem i przyprawą do sałatki. Całość polej dressingiem (wymieszaj: 1 niepełna łyżeczka oleju lnianego, 1 płaska łyżeczka musztardy, 1/3 łyżeczki miodu, 1 łyżka soku z cytryny)