



## Pieczona dynia

[www.monikucha.pl](http://www.monikucha.pl)

### Składniki:

- 1-1.5 kg dyni (nieobranej)
- 5-6 łyżek oliwy z oliwek
- 150g chleba lub bułki (może być czerstwy)
- 1 cebula, drobno pokrojona
- gałązka świeżego tymianku
- pęczek drobno pokrojonej zielonej pietruszki
- 20g świeżo startego parmezanu
- 30g świeżo startego żółtego ser
- 1 łyżeczka ostrych płatków papryki
- sól, pieprz

### Przygotowanie:

Nagrzewamy piekarnik do 220°C.

Dynie obieramy ze skórki i usuwamy pestki. Kroimy w „półksiężycy” o grubości ok. 2 cm, które następnie solimy i pieprzymy.

Na patelni rozgrzewamy 5-6 łyżek oliwy i smażymy na niej kawałki dyni, około 6 minut lub aż brzegi zaczną się delikatnie karmelizować, po czym przekładamy je do żaroodpornego naczynia. Na pozostałym oleju smażymy cebulkę, aż zmięknie.

Chleb kroimy na mniejsze kawałki, wkładamy do blendera i rozdrabniamy na bułkę tartą, którą łączymy z pozostałymi składnikami: cebulką, drobno pokrojonymi liśćmi tymianku, pietruszką, ostrą papryką, parmezanem i żółtym serem. Wszystko dokładnie mieszamy, w razie potrzeby dodajemy trochę oliwy (chcemy uzyskać wilgotną coś o konsystencji „mokrej” kruszonki).

Tak przygotowaną masą przykrywamy kawałki dyni i wstawiamy do piekarnika na 10-15 minut, aż górna warstwa się zarumieni.

Smacznego ☺