Tálalás: **8 főre**

Előkészítés: **10 perc**

Elkészítés: **85 perc**

Répási Eszter

MÉZES ROZMARINGOS SÜTŐTÖK

A sült sütőtök egy tipikus őszi étel, mely nem csak finom, de egészsége is. Jó forrása a ß-karotinnak, mely antioxidáns hatású, valamint az A-vitamin előanyaga.

HOZZÁVALÓK

1 kg sütőtök
2 ek méz
izlés szerint rozmaring

ALLERGÉNEK

Gluténmentes
Laktózmentes
Tojásmentes

1. A tököt mossuk meg alaposan.
2. Vágjuk félbe és kaparjuk ki a magját, majd a két felet vágjuk még félbe.
3. A negyedeket vágjuk fel kb 2 cm-es háromszögekre.
4. Alufóliával béleljünk ki egy tepsit, és helyezzük rá a tököt.
5. Locsoljuk meg kevés vízzel, és takarjuk le a tetejét egy alufóliával.
6. 220°C-on süssük puhára (kb. 60 perc alatt), majd távolítsuk el a fóliát, csurgassuk rá a mézet a szeletekre, szórjuk meg rozmaringgal.
7. Alufólia nélkül süssük tovább még kb. 25 percig.

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan