

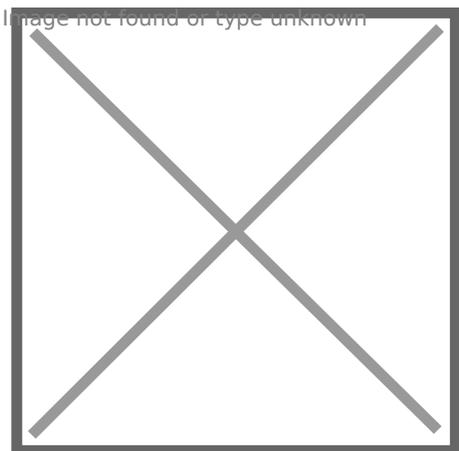
Рецепты Bravolli > Закуска

Запеканка тыква-дракон на листе нори

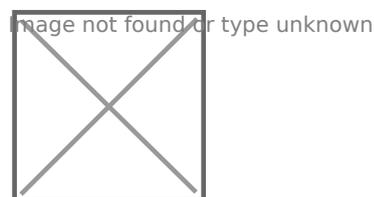
Сложность: Вложить душу

6 порций

90 мин



Продукты Bravolli:

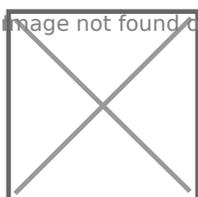
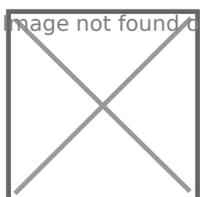


Смесь суповая

Способ приготовления:

- В кастрюлю с кипящей подсоленной водой высыпать суповую смесь. Варить на слабом огне под крышкой 45 минут, в конце слить оставшуюся воду.
- Тем временем нарезать тыкву и часть питехайи кубиком, оставшуюся питехайю нарезать слайсами для подложки.
- Выложить смесь и тыкву с питехайей на лист нори, немного посолить и добавить растительное масло. Запекать в духовке при температуре 190 °С в течение 7-10 минут.
- Подавать, выложив на слайсы из питехайи.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI



В этом рецепте в готовую смесь перед запеканием можно добавить мелко нарезанные морепродукты, а подавать с соусом терияки.