

DÝŇOVÁ POCHOUTKA (CITRONOVÁ)

INGREDIENCE:

300g dýně Hokaido
250 g tučného tvarohu nebo mascarpone
citron
vanilínový cukr
moučkový cukr

POSTUP:

- Asi 300 g dýně Hokaido rozdusíme **úplně doměkka**. Můžeme k tomu využít i mikrovlnnou troubu.
- Měkkou dýni nastroháme nebo propasírujeme.
- Přidáme 250 g tučného **tvarohu** nebo **žervé** nebo **mascarpone**,
- trochu čerstvé **citronové kůry**,
- **šťávu** z půlky menšího citronu,
- trochu **vanilinového cukru**,
- **moučkový cukr** podle chuti (začneme dvěma lžícemi a pak případně přidáme).
- Dobře rozmícháme nebo vyšleháme (podle charakteru mléčného výrobku).
- Necháme **vychladit**.
- **Podáváme** se kopečkem smetany, kouskem citronu a máme-li, tak s listem **meduňky** nebo **máty**.

Tento dezert **lze dochutit různě**, ale to už napadne každého, kdo má jen trochu kuchařské fantazie. **Dýně Hokaido** totiž k experimentování svede každého, koho baví vařit.

PLACKY Z DÝNĚ HOKAIDO

INGREDIENCE

400 ml nahrubo nastrouhané dýně
50 ml mléka
1 vejce
1 lžícce hladké mouky nebo strouhanky
1 lžícce solamylu
1 lžícce čerstvých nasekaných bylinek
sůl
mletý pepř
olej na smažení



autor: Anna Kocikova

toprecepty.cz

POSTUP:

1. Z mléka, vejce, mouky, solamylu, koření a bylinek umícháme těstíčko.
2. Dýni důkladně umyjeme, osušíme, rozkrojíme a vydlabeme semínka.
3. Dýni nastrouháme na hrubém slzičkovém struhadle a pořádně promícháme s připraveným těstíčkem.
4. Na pánev do rozpáleného oleje klademe malé hromádky, které lžící roztáhneme do placiček. Pozvolna smažíme po obou stranách do zlaté barvy. Usmažené necháme na papírové utěrce odsát přebytečný tuk.
5. Hodí se jako příloha k různě upravenému masu se šťávou. Ale jsou chutné i samostatně jen tak, nebo s různými dipy, či tatarskou omáčkou.
6. Dýni také můžeme nakrájet cca 2cm široké plátky, obalit v těstíčku (následně ještě ve strouhance) a v rozehřátém tuku usmažit.

BÁBOVKA Z DÝNĚ HOKAIDO

INGREDIENCE

- 500 g dýně Hokaido
- 400 g polohrubé mouky
- 200 g cukru krupice
- 2 vejce
- 150 ml oleje
- 1 vanilkový cukr
- 1 prášek do pečiva
- 2 lžíce kakaa
- máslo a hladká mouka na vysypání formy



POSTUP:

Dýni Hokaido oloupeme, vydlabeme a nastrouháme nahrubo. Přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva, oba cukry, vejce, olej a promícháme. Formu na bábovku vymažeme máslem a vysypeme moukou a nalijeme polovinu těsta. Do druhé poloviny těsta přimícháme kakao a vlijeme na světlé těsto. Chceme-li vytvořit v bábovce barevné ornamenty, krátce promícháme obě těsta špejlí. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi 30 minut. Hotovou bábovku poznáme tak, že do ní zapíchneme špejli, pokud se na ni nepřilepí žádné těsto, je hotovo.

DÝŇOVÉ MUFFINY

INGREDIENCE:

- 1 ks **vejce**
- 1 lžička **mleté skořice**
- 4 lžíce **cukru**
- 250 ml **mléka**
- 1 ks hřebíčku
- 1 balíček **vanilkového cukru**
- 0,5 balíčku **kypřicího prášku do pečiva**
- 8 lžic **oleje**
- 250 g **hladké mouky**
- 0,5 ks **dýně Hokaido**



POSTUP:

Nejprve si připravíme dýňové pyré. Dýni oloupeme a nakrájíme na slabé kostky, které dáme na plech vyložený pečícím papírem. Vložíme do trouby a pečeme při 250 °C zhruba 10 minut do změknutí. Poté necháme trochu vychladnout. Vychladlou dýni dáme do nádoby, ve které ji budeme mixovat. Mixujeme ponorným mixérem do jemna. Pro lepší mixování přilijeme trochu mléka.

Do misky dáme 250 g hladké mouky, půlku balíčku prášku do pečiva, 8 polévkových lžic oleje, 250 ml mléka a mixérem vyšleháme. V hmoždíři si nadrobno rozdrťme hřebíček a jdeme dochucovat. Do těsta vsypeme rozdrčený hřebíček, balíček vanilkového cukru, 4 polévkové lžíce cukru krystal, lžičku mleté skořice a podle chuti přistrouháme muškátový oříšek. Těsto důkladně promixujeme, aby se nám všechny suroviny spojily.

Nakonec do těsta vmixujeme předem připravené dýňové pyré. Těsto lijeme do formiček. Ozdobíme dýňovými semínky a nasekanou čokoládou. Dýňové muffiny pečeme asi 20 - 25 minut v předehřáté troubě. Jestli jetěsto dobře pečené nepoznáme po píchnutí špejlí. Dýně bude trochu mazlavější a na špejli se bude lepit. Musíme tedy pozorovat hořejšek muffinu.

PEČENÉ DÝŇOVÉ PLÁTKY

INGREDIENCE:

dýně Hokaido
sojová omáčka
olivový olej
česnek
koření – grilovací, chilli, uzená paprika, ..



POSTUP:

Dýni omyjeme, odstraníme stopku. Pak dýni nakrájíme na 1cm široké plátky. Ze sojové omáčky, oleje a koření připravíme marinádu. Jednotlivé plátky dýně potřeme touto směsí a klademe na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme ve vyhřáté troubě při 160°C asi 15 minut, pak otočíme jednotlivé plátky a pečeme dalších 10 minut.