



ЗЕМЯТА НА
ТРАКИТЕ



ПЕЧЕНА ТИКВА С ЛИМЕЦ И КАРАМЕЛ

Поглезете сетивата си с този изтънчен десерт – печена тиква, поръсена с лимец, орехи и канела, облята в карамел. С това вкусно изкушение ще впечатлите и най-претенциозните си гости.



Необходими продукти за 6 парчета

- малка тиква тип „Цигулка“ или „Матилда“
- 250 г захар
- 50 г масло
- 200 мл течна готварска сметана
- 50 г зърно от лимец
- 50 г орехи
- канела за поръсване

Начин на приготвяне

Измийте зърното от лимец и го сварете в 1 л вода на слаб огън, докато се разпукне (около 1-1½ часа), след което отцедете.

Почистете тиквата, без да я белите, и я нарежете на големи парчета. Подредете я в тавичка и добавете малко вода. Изпечете я в предварително загрята на 170°C с вентилатор фурна за около час.

В касерола изсипете захарта и я карамелизирайте, като загреете котлона на средна степен.

След като карамелът добие златист цвят, добавете маслото и сметаната. Гответе ги до получаването на хомогенна смес. Оставете карамеления сос да се охлади за малко.

Подредете в плитка чиния изпечените парчета тиква. Върху всяко парче сложете по 1-2 с.л. от свареното предварително зърно от лимец и обилно залейте с карамеления сос. Поръсете с канела и украсете с орехи.

Добър апетит!