

DÝŇOVÝ TATARÁČEK

Na 4 topinky:

300 g očištěné dýně

1 malá cibule

2 stroužky česneku

4 lžíce kečupu

2 lžičky plnotučné hořčice

1 lžička worchesterové omáčky, sůl, pepř

Dýni nakrájejte na kostky a poduste asi 10 minut do měkka se 100 ml vody. Přebytkou vodu slijte a dýni rozmixujte.

K dýňovému pyré přidejte nadrobno nakrájenou cibuli, česnek, kečup, hořčici a worchesterovou omáčku. Osolte a opeřete dle chuti. Natírejte na topinky.

ŠÁTEČKY S BRYNZOU

kelímek pomazánkového másla

stejně velký kelímek hrubé mouky

120 g brynzou

60 g očištěné dýně

2 stroužky česneku

lžíce sekané petrželky

mléko či vejce na potřeni

slunečnicová semínka na ozdobu

Z pomazánkového másla a mouky vypracujte těsto a vyválejte do placky. Dýni nastrouhejte či nasekejte najemno, smíchejte s česnekem krájeným na plátky, brynzou a petrželkou. Z těsta vykrajujte kolečka o průměru 6 cm. Doprostřed dejte trochu náplně, přehněte a pevně stiskněte okraje. Šátečky kladte na plech s pečícím papírem, potřete mlékem nebo vejcem a posypte slunečnicovými semínky. Pečte v troubě předehřáté na 195 C, v horkovzdušné na 175 C asi 25 minut.

MARTINOVA DÝŇOVÁ POLÉVKA

Suroviny: olivový olej, cibule, kořenová zelenina, případně pórek, brambory

dýně jedlých typů (nejlépe běžná obrovská či Hokkaido), případně cukety, ideální

v kombinaci (poměr cca 2:1 dýně: ostatní přísady)

sůl, česnek (není nezbytný), koření (provensálská směs, zázvor, pepř... dle vlastní chuti a fantazie), petrželka, strouhaný sýr na posypání

Postup:

Na olivovém oleji osmahneme cibuli (lépe použít červenou), přidáme a lehce též osmahneme kořenovou zeleninu, zaprášíme a zalijeme vodou. Přidáme nakrájené brambory a dýně, případně cuketu, možné též pórek. Osolíme, okořeníme, přidáme česnek (cca 2/3 přísad) a vaříme do měkka. Poté rozmixujeme (do hladka dle chuti), dochutíme zbytkem přísad, na závěr pak čerstvou petrželkou. Podáváme s čerstvě opečenou bagetkou či toustem, k dokonalosti sypeme strouhaným parmezánem či jiným sýrem dle chuti.

TVAROHOVÝ KOLÁČ S DÝNÍ

500g polotučného tvarohu

200g sušenek (např. Bebe nebo Esíčka)

200g Lučiny

200g očištěné dýně

160g krupicového cukru

10g vanilkového cukru
60g másla
2 vejce
1 lžice skořice
1 lžička soli

Dýni nakrájejte a poduste v troše vody. Slijte vodu, rozmixujte a nechte vychladnout.

Sušenky rozdrťte válečkem (v sáčku). Drť smíchejte s rozpuštěným máslem a rozprostřete na dno dortové formy.

Tvaroh, Lučinu, vejce a cukr smíchejte. Přidejte dýňové pyré, sůl a skořici, dobře promíchejte a vlijte do formy.

Pečte v troubě předehřáté na 200°C (v horkovzdušné 180°C) asi hodinu.

BÁBOVKA S DÝNÍ

2 hrnky polohrubé mouky
1 kypřící prášek do pečiva
1 vanilkový cukr
1 hrnek cukru krupice
2 vejce
½ hrnku oleje
1 hrnek mléka
1 hrnek nastrouhané dýně najemno
1 velká lžice kakaa

Vše smícháme ručním mixérem a 2/3 nalijeme do předem vymazané máslem nebo rostliným tukem a vysypané hrubou moukou formy na bábovku. Do zbylé části zamícháme kakao a pak přilijeme do formy. Dáme péci do mírně vyhřáté trouby na 160 °C, pečeme cca 50 minut.

DÝŇOVÝ SALÁT

(stejná receptura jako na bramborový salát, pouze místo brambor použijeme lehce povařenou dýni Hokkaido)

Suroviny: kořenová zelenina, naložené kyselé okurky, vejce, jablka, majonéza, dýně Hokkaido

Postup: Dýni neloupeme, omyjeme houbičkou a nakrájíme na zhruba stejné díly a povaříme cca 5 – 7 minut. Pozor, aby se dýně nerozvařila na kaši. Uvaříme mrkev, petržel a celer a po vychladnutí nakrájíme na drobné kousky. Vejce uvaříme natvrdo a rovněž nakrájíme po vychladnutí. Všechno smícháme s majonézou.

Podle množství salátu a chuti přidáme nakrájená jablka a nastrouhané kyselé okurky. Přidáme lžičku až dvě plnotučné hořčice, osolíme a necháme vychladit.

MUSAKA Z DÝNĚ

Suroviny:
větší dýně, mleté maso, plátkový sýr, vejce, rajčata, zelené papriky

Postup:

Dýni omyjeme houbičkou a nakrájíme na plátky. Mleté maso ochutíme pepřem, solí, česnekem, červenou paprikou.

Do olejem vymazaného pekáčku naskládáme plátky dýně, na to plátky sýra, na to okořeněné mleté maso a další vrstvu plátků dýně.

Rozšleháme 3 – 4 vejce a rovnoměrně zalejeme. Dáme ještě jednu vrstvu plátkového sýra, ozdobíme rajčaty a paprikou a dáme

Do trouby zapéct na asi 45 minut. Pečeme pozvolna dozlatova.

ZAPÉKANÁ DÝNĚ S NIVOU

2 menší dýně
250g nivy
1 vejce
1 dcl mléka
¼ kostky másla
Sůl, pepř

Oloupanou dýni nakrájíme na asi 1cm silné plátky, nivu nastrouháme na hrubém struhadle. Do vymazané zapékací misky klademe pravidelně vrstvu dýně a nivy, tak aby poslední vrstvu tvořila niva. Každou vrstvu průběžně pokapeme rozpuštěným máslem. Vše zalijeme mlékem s rozšlehaným vejcem, osolíme, opeříme a zapečeme ve středně vyhřáté troubě asi 30 minut.

DÝŇOVÉ MUFFINY

300 g dýně Hokkaido (zbavená semínek, nastrouhaná na jemno)
200 g polohrubé mouky
80 g špaldové celozrnné mouky
100 g třtinového cukru + 50g na posypku
2 vejce rozšlehaná
4 lžíce kefiru
2 dl slunečnicového oleje
1 kypřicí prášek do perníku
1 lžíce skořice
kůra z poloviny pomeranče, omytého teplou vodou
6 lžic ovesných vloček
máslo a kokos na vymazání formy