

# Dýňové muffiny

## Suroviny:

4 vejce

200 g třtinového cukru

1 vanilkový cukr

200 ml řepkového oleje

200 g špaldové mouky polohrubé

1 lžice kypřicího prášku

2 lžičky perníkového koření

100 g sekaných mandlí

150 g dýně Hokkaidó nastrouhané najemno

**Postup:** Vejce vyšlehejte s cukrem do pěny, přidejte olej a poté všechny sypké suroviny, lehce promíchejte. Těsto rozdělte do košíčků na muffiny a pečte na 180 stupňů cca 30 minut.

# Skořicové sušenky

## Suroviny:

300 g polohrubé mouky

150 g jemně nastrouhané dýně Hokkaidó

120 g másla

Skořicový cukr

**Postup:** Mouku, dýni a máslo zpracujte v těsto. Vyválejte z něho tenkou placku a vykrajujte libovolné tvary. Pečte cca 10-15 minut na plechu vyloženém pečícím papírem na 180 stupňů. Ještě teplé obalte ve skořicovém cukru.

# Dýňová pomazánka

## Suroviny:

200 g dýňového pyrė

100 g plnotučného tvarohu

1 menší červená cibule

1 lžíce medu

Hrst listové petrželky

2 stroužky česneku

3 lžíce pražených dýňových semínek

Sůl, pepř

**Postup:** Menší rozpůlenou dýni Hokkaidó upečte v troubě na 180 stupňů doměkka. Vydlabanou dužinu smíchejte se všemi ostatními surovinami a pomazánku namažte na plátky bagety. Můžete ozdobit sekanou lahůdkovou cibulkou.

# Těstovinový salát

## Suroviny:

250 g menších těstovin

1 červená paprika

100 g sterilované kukuřice

150 g šunky

100 g plátkového sýru (gouda)

3 sterilované okurky

1 zakysaná smetana

Hrst jemně nasekané petrželky

Sůl, pepř

1 lžíce oleje

**Postup:** Těstoviny uvařte dle návodu, nechte okapat a promíchejte je se lžící oleje. Papriku, cibuli, okurky, šunku a sýr nakrájejte na jemné kostičky. Přidejte k těstovinám + kukuřice, sůl a pepř. Zakysanou smetanu smíchejte s jemně nakrájenou petrželkou, přidejte sůl a navrstvěte na hotový salát.