



Dynia hokkaido na Halloween

1 lipca 2009

Dynię zakupiłam w piątek w jednym z gospodarstw przy ulicy Słonecznej w Lesznowoli. Jechałam tam z nadzieją, że odnajdę dynię piżmową, która jest podobno najlepsza do pieczenia. Po paru tygodniach poszukiwań muszę jednak stwierdzić, że dynia ta nie jest zbyt popularna w Polsce, a przynajmniej nie w Warszawie i okolicach. Tak więc z około 500 dyń, w co najmniej 20 odmianach, wybrałam najzgrabniejszą dynię, jak się później okazało „pomarańczową dynię hokkaido”.

Kształtem dynia hokkaido jest podobna do cebuli lub figi, ma intensywny pomarańczowo-czerwony kolor i jest wielkości mniej więcej melona. Moja ważyła około jednego kilograma. Miąższ nie ma włókien. Dynia, nie dość, że była śliczna, to jeszcze doskonale smakowała – dla nas to smak pomiędzy pieczonym batatem, a pieczonym jadalnym kasztanem. Przepisów z udziałem dyń jest wiele, ale przy tak ciekawym smaku proponuję zacząć przygodę z dynią poprostu od jej upieczenia.

Składniki:

- 1 dynia hokkaido
- oliwa z oliwek
- sól

Przygotowanie:

1. Kroimy dynię nożem na pół i wydrążamy łyżką pestki.
2. Następnie obieramy dynię nożem (dosyć pracochłonne) i kroimy w kawałki wielkości około 2 x 2cm. Ewentualnie można upiec hokkaido ze skórą.
3. Przekładamy kostki dyni do miski, dodajemy oliwę i solimy. Staramy się obtoczyć dynię w oliwie i soli.
4. Następnie kładziemy kawałki dyni na folii aluminiowej ułożonej na blasze i wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy przez 20-25 minut w temperaturze około 200 stopni, aż dynia będzie miękka.