# Sütőtök kockák sült császár csipsszel

| 1 | 60 | 4 |
|---|---|---|
| Nehézség | Perc | fő |

## Hozzávalók

- 1 kg sütőtök
- 200 g sült császárszalonna
- 1 marék metélőhagyma
- extra szűz olíva olaj
- só
- őrölt fekete bors
- 4 gerezd fokhagyma

1. Megtisztítjuk, felkockázzuk a sütőtököt, egy tálban kb 4 kanál olíva olajban megforgatjuk. Fűszerezzük frissen őrölt borssal, sóval és szétzúzott fokhagyma gerezdekkel.
2. Szétterítjük egy tepsiben a sütőtök kockákat és előmelegített 180 C' fokos sütőben kb 45-50 percig készre sütjük.
3. Közben a sült császárszalonna darabot vékony szeletekre vágjuk, sütőpapírra egy másik tepsibe szétterítjük. Olíva olajjal picit meglocsoljuk és a készülő sütőtök fölé helyezzük a sütőbe 15-20 percre.
4. Míg sül a tök és szalonna, apró darabokra vágjuk a metélőhagymát.
5. Az elkészült sütőtök kockák közé szalonna csipszeket tűzdelünk, pár csepp olíva olajjal meglocsoljuk, borsozzuk és megszórjuk a metélőhagymával (snidling).

T. Vékonyra vágott combsonka szeletekkel is nagyon finom. Gazdagíthatjuk még krémes ricotta sajttal tálaláskor.

Google Play
App Store