



Тыква с шалфеем и фундуком

Запечённая тыква с корицей и анисом, посыпанная хрустящим фундуком. Сладкая и ароматная.

 30 мин

Ингредиенты

Тыква — 1 шт

Корица молотая — 1 ч. л.

Семена аниса — 1 ч. л.

Шалфей — 1 пучок

Сироп агавы — 25 мл

Фундук — 50 г

Масло оливковое, соль, перец — по вкусу

Приготовление

1. Тыкву очистите и нарежьте кусочками. Шалфей мелко порубите (половину пучка). Фундук крупно порубите.
2. В миске смешайте кусочки тыквы с 2 ст. ложками оливкового масла, корицей, анисом, рубленым шалфеем и половиной сиропа агавы. Посолите и поперчите.
3. Выложите тыкву в чашу аэрогриля. Готовьте 20 минут на программе «Овощи» (170 °C). Несколько раз за это время переверните кусочки.
4. Через 20 минут посыпьте тыкву рубленым фундуком и готовьте ещё 10 минут.
5. Выложите тыкву на тарелку, посыпьте листьями шалфея и полейте оставшимся сиропом агавы.