קיפודי דלעת

רכיבים

- גרם דלעת חתוכה לפרוסות של 0.8 מ"מ
- כפות שמן זית
- 3/4 3/4 כוס רוטב צ'ילי מתוק 600 מל (200 גרם)
- כפות רוטב לסלט וינגרט אסם

הכנה

1. מחממים את התנור לחום של 190 מעלות.
2. מרפדים תבנית לתנור בנייר אפייה.
3. חותכים כל פני דלעת פסים לאורך ולרוחב ומניחים על התבנית.
4. מברישים בשמן זית וצ'ילי מתוק ומתבלים במלח ופלפל לפי הטעם.
5. אופים 25 דקות או עד ריכוך והזהבה.
6. מזלפים מעל רוטב ויניגרט.
7. ניתן לעטר בבצל ירוק קצוץ, שבבי קשיו ופלפל צ'ילי אדום קצוץ. מגישים חם.

30 דקות

4 4