

Тыква, запеченная с итальянскими травами

Что-то давно хотела приготовить тыкву, но все откладывала. Сегодня, завтра, послезавтра, так скоро и зима закончится. Но вот решилась, половину тыквы очистила и стою, думаю, что дальше. Рецепт рождается на ходу. Готовлю, пробу, удивляю внучку. Очень вкусная и полезная тыква, готовьте, пробуйте.



Ингредиенты

тыква свежая	600 г
масло оливковое	2 ст.л
итальянские травы по вкусу	
соус соевый	2 ст.л
сливочное масло	50 г
сыр твердый	40 - 50 г
вода	50 мл

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Очистить тыкву

2 Шаг 2



Нарезать на кусочки

3 Шаг 3



В форму с толстым дном налить оливковое масло.
Выложить тыкву.

4 Шаг 4



Сверху полить соевым соусом и посыпать итальянскими травами, добавить воды.

5 Шаг 5



Сверху побросала кусочки нарезанного сливочного масла.
Поставила в нагретую до 180 гр. духовку на 15 - 20 мин.

6 Шаг 6



Тыква почти готова. Я решила половину блюда посыпать тертым сыром. Убавила температуру до 150 и поставила еще на 5 -7 мин.

7 Шаг 7



Тыква, приготовленная по этому рецепту, может быть как основным блюдом так и гарниром. Ну что, попробуем?