

Butternut tikva sa pršutom/Butternut squash with prosciutto

SCROLL DOWN FOR ENGLISH TRANSLATION :)

Na butternut tikvu sam prvi puta naišla prošle godine u par navrata, ali najnovije iskustvo je bilo na Electroluxovoj radionici. Tamo smo ju kombinirali sa šumskom i sezamom. Ja sam dodala još par začina, i naravno nešto mesine pošto bez toga ne može u mojem stanu ;)



"Butternut tikva (Cucurbita moschata), zimsko je tikva porijeklom iz Južne Afrike. To je jestiva tikva čije narančasto obojeno meso ima slatkast okus koji podsjeća na lješnjak. Može se peći, pasirati za slasne krem juhe ili pire, koristiti u složencima, za izradu peciva i kolača. Na suhom i hladnom mjestu može se čuvati i više od 9 mjeseci. Njen okus s vremenom dozrijevanja postaje sve intenzivniji. Peteljke bi se trebale sačuvati da se spriječi dehidracija. Jednom kada se izreže, može se čuvati u frižideru, umotana u kuhinjsku foliju. Oguljena i kuhana može se i zamrznuti. Okus se može pojačati dodatkom smeđeg šećera ili sirupa od jabuke. Može se koristiti za slatka jela, juhe, pite, odlična je i pripremljena na pari, kuhana ili pečena." [Izvor slike i teksta :\)](#)

Sada kada sam vas malo upoznala sa ovom simpatičnom tikvicom možemo na recept :)



800 g tikve butternut

150 g pršuta

2 žličice sezama

malo svježeg naribanog đumbira(cca 1 žličica)

par listi?a [timijana](#)

4 ?ešnja ?ešnjaka



Oguliti tikvu, očistiti sjemenke, te ju nasjeckati na manje komadiće.

U vatrostalnu posudu (ili protvan da papirom za pečenje) prelijte malo ulja (maslinovog, suncokretovog) i ubacite narezane komade tikve. Naribati đumbir i zajedno sa timijanom i sezamom ubaciti u posudu sa tikvom.

Rukama ili žlicom promiješati da svi komadići tikve budu prekriti začinima te po tome poslagati pršut i češnjeve češnjaka. sve zajedno pomiješati i staviti u zagrijanu pećnicu 170 stupnjeva cca 30 minuta.

Znat ćete da je tikva gotova kad je možete raskomadati vilicom, kad bude mekana.

Mi smo je poslužili sa malo feta sira i kukuruznim kruhom.

Šogi vegetarijanac bio je oduševljen maknemo li pršut :)



Butternut squash with prosciutto

800 g squash

150 g prosciutto

2 tsp sesame seeds

1 tsp grated ginger

thyme leaves

4 cloves of garlic

Peel the squash, remove the seeds, wash it and chop into small squares. In a fireproof baking bowl sprinkle a little olive or sunflower oil and put the squash in. Grate the ginger and put it in the bowl together with thyme leaves and sesame seeds. Put the prosciutto on the top.

Mix well with hands or with a spoon and put it in the preheated oven (170 celsius / 338 fahrenheit) approximately 30 minutes.

We served it with feta cheese and corn bread.