

**Запеченная тыква с курагой – рецепт вкусной, здоровой пищи!**



**Ингредиенты:**

Для приготовления данного рецепта вам потребуется: 800 гр. тыквы, 1 ст. кураги, 4 ст.л. сахара, 2-3 ст.л. сливочного масла, 1 яблоко. Время приготовления составляет 1 час.



### ***Пошаговое приготовление:***

1. Очистите тыкву, мякоть нарежьте кубиками.



2. Промытую курагу положите с тыквой в кастрюлю, добавьте сливочное масло, немного воды и тушите до готовности. (30-35 минут на слабом огне)





2. Готовую тыкву выложите на смазанный маслом противень, разровняйте.



3. В блендере взбейте тыкву до состояния пюре. Добавьте курагу и варите на медленном огне 5-10 минут при слабом кипении.



4. После этого выложите тыкву на противень и запекайте в духовке при температуре 180°C в течение 15-20 минут.