**Рецепт запеканки из тыквы и творога с манкой**

**Ингредиенты**

Тыква – 1 кг

Молоко – 50 мл

Манка – 130 г

Сливочное масло – 60 г + смазка формы

Творог жирный 9% – 500 г

Яйца – 4 шт.

Сахар – 100 г

Соль – по вкусу

Лимонная цедра – 1 ч. л. (по желанию)

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить запеканку из тыквы с творогом и манкой? Сначала отварим манку. Вливаем в ковш молоко и доводим до кипения. Затем, помешивая венчиком, тонкой струйкой всыпаем манную крупу. Варим 5 минут.

**Шаг 2**

Закрываем ковш крышкой и оставляем на выключенной плите, чтобы манная каша загустела. Нагреваем духовой шкаф до 180°С.

**Шаг 3**

Тыкву для запеканки лучше брать мускатных сортов грушевидной формы, она вкуснее. Моем её и разрезаем пополам. Удаляем семена, очищаем и затем нарезаем небольшими кусочками.

**Шаг 4**

В большой сковороде растапливаем сливочное масло, перекладываем кусочки тыквы и жарим, помешивая, 7 минут. Снимаем с огня, даём остыть и перекладываем в глубокую миску.

**Шаг 5**

Добавляем к тыкве приготовленную ранее манку, творог, 3 яйца, лимонную цедру (по желанию), сахар и соль. Тщательно перемешиваем творожную массу лопаточкой. Творог лучше брать жирный, чтобы запеканка имела сливочный вкус.

**Шаг 6**

Форму для запекания смазываем кусочком сливочного масла и присыпаем панировочными сухарями (1-2 ст. ложки).

**Шаг 7**

Перекладываем творожно-тыквенную массу в форму и разравниваем лопаточкой. Яйцо взбиваем венчиком и смазываем им верх при помощи кулинарной кисти. Так запеканка в процессе приготовления приобретёт золотистый цвет и аппетитную корочку.

**Шаг 8**

Отправляем форму в разогретый до 180°С духовой шкаф. Запекаем 30 минут до румяности.  Когда запеканка из тыквы с творогом в духовке будет готова, даём немного остыть, а затем нарезаем порционными кусочками.

**Шаг 9**

Запеканка из тыквы с творогом и манкой получилась очень вкусная, пышная и нежная. Подаём её со сметаной или сгущенным молоком.

Приятного аппетита!