**Запеканка из тыквы с творогом и манкой в духовке**

**Ингредиенты**

Тыква – 1 кг

Творог 9% – 500 г

Манная крупа – ¾ стакана

Молоко – 2 стакана

Яйца – 4 шт.

Сахар – ½ стакана

Сливочное масло – 3 ст. л.

Лимонная цедра – 1 ч. л.

Соль – по вкусу

Сметана, сгущёнка – для подачи

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить вкусно запеканку из тыквы с творогом и манкой в духовке? Сначала приготовим манную кашу. Вливаем в кастрюлю молоко и доводим до кипения, тонкой струйкой всыпаем манную крупу. Готовим, помешивая, 3 минуты.

**Шаг 2**

Тыкву очищаем, нарезаем небольшими кусочками и обжариваем на сливочном масле, помешивая, 5-6 минут. Даём остыть.

**Шаг 3**

Добавляем в приготовленную манную кашу обжаренную тыкву, творог, 3 яйца, сахар, соль и лимонную цедру. Перемешиваем.

**Шаг 4**

Подготовленную массу выкладываем в смазанную сливочным маслом форму, поверхность разравниваем силиконовой лопаткой и смазываем оставшимся яйцом.

**Шаг 5**

Отправляем в духовку, разогретую до 180 градусов, и готовим 30 минут до появления румяной корочки сверху.

**Шаг 6**

Готовую запеканку из тыквы с творогом и манкой достаём и даём немного остыть. Разрезаем на порции и кушаем со сметаной или сгущёнкой.

Приятного аппетита!