
Legumina z dyni CAZU ELA

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1248 razy.

Kuchnia portorykańska

1/2 kg dyni obranej, pokrajanej w kostkę

1 litr wody

1/2 łyżeczki soli

2 jaja roztrzepane

2 i 1/2 łyżeczki mąki

2 i 1/2 łyżki mleka

1 łyżeczka stopionego masła

1/2 łyżeczki cynamonu

5 łyżeczek cukru

1. Dynię gotować w wodzie z solą przez 15 min., aż będzie miękka, odcedzić .
 2. Ugotowaną dynię utrzeć na jednolitą masę, dodać resztę składników i wymieszać .
 3. Przełożyć do wysmarowanego masłem żaroodpornego naczynia.
 4. Wstawić do nagrzanego piekarnika (190°C) i piec przez 40-45 min.
 5. Podawać na gorąco ze śmietanką lub na zimno z bitą śmietaną.
- Proporcje dla 3-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD