
Dynia na jarzynkę ze śmietaną

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2392 razy.

przygotowanie - 10 minut

zapiekanie - 15 minut

dla 4 osób

porcja - 239 kalorii

800 g dyni,

2 łyżki masła,

szklanka śmietany,

2 łyżki musztardy,

łyżka oliwy,

sól i pieprz

Żaroodporne naczynie posmarować cienką warstwą masła. Dynię przekroić , oczyścić z nasion, odkroić skórkę.

Miąsz pokroić w kostkę równej wielkości, włożyć do żaroodpornego naczynia

Lekko posolić i popieprzyć .

Wstawić do rozgrzanego piekarnika.

Zapiekać przez 12-15 minut w temperaturze 180 stopni.

Śmietanę i oliwę wlać do miseczki, dodać musztardę, rozbić trzepaczką na puszystą masę. Odstawić .

Dynię wyjąć z piekarnika, przełożyć na ogrzany półmisek, polać sosem śmietankowym.

Podawać bezpośrednio po przyrządzeniu.

"Moje gotowanie"