
Dynia po austriacku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2517 razy.

Voila.

Przepis pochodzi z kuchni austriackiej.

1/2 kilo dyni

1 l rosolu na kościach cielecych lub wywaru warzywnego

50 g masła

60 g cebuli

30 g maki

sol

galka muszkatołowa

biały pieprz

1 żółtko

0,15 l śmietany

siekany koperek

Dynie obieramy, czyszcimy z pestek, krajemy na małe kawałki. Posiekana cebule posmazamy w masle, dodajemy dynie, chwilę dusimy pod przykryciem, opraszamy maki. Dodajemy rosol lub wywar, połowę śmietany, solimy i pieprzymy do smaku. Gotujemy aż dynia będzie miękka, przecieramy przez sito. Zaciągamy żółtkiem.

Na wydaniu dodajemy resztkę śmietany, posypujemy odrobiną mielonej galki muszkatołowej i koperkiem.

Smacznego!

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Władysław Los)