
Dynia nadziewana kremem kokosowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2411 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1 mała dynia,

8 jajek,

1 szklanka mleka kokosowego,

125 g cukru.

1. Do przepisu trzeba uzyc zielona dynie na tyle mala aby zmiescila sie w naczyniu do gotowania na parze. Dynie umyc, odciac wierzch na 1/4 wysokosci,

"pokrywke" odlozyc. Wnetrze wydradzyc zostawiajac wokol skorki 2cm warstwe

miazszu. Wyplukac i wytrzeć do sucha sciereczka.

2. Do miski wbic jaja, wlac mleko kokosowe, wsypac cukier, ubic lekko ubijaczka

aby masa byla jednolita lecz plynna. Wlac ja do dyni, przykryc "pokrywka".

3. Dynie umiescic w naczyniu do gotowania na parze i gotowac 30-45 min. Sprawdzac patyczkiem czy dynia odpowiednio zmiekla a krem wewnatrz stwardnial.

Wyjac z naczynia i ostudzic. Wstawic na cala noc do lodowki.

4. Przed podaniem pokroic na 8 czesci.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 86.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)