
Dynia puree

Dodano: 2007-06-03 16:44:09

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1544 razy.

1,5 kg dyni i nic więcej

Rozgrzać piekarnik do 180 st. C. Dynię przekroić . Ułożyć połówki na blaszce. Piec, aż będzie miękka (50-60 min). Wyjąć z pieca, ostudzić . Łyżką zeszkrobać pestki, miąższ oddzielić od skóry. Zmiksować , najlepiej w malakserze, na purée (1 minuta). Podawać z białym mięsem zamiast ziemniaków.

Można pociąć dynię na małe kawałki, udusić i używać do sosów lub lekko rozgotować , zmiksować na purée i dodawać przy pieczeniu ciast i chleba.

Dynia dobrze smakuje z innymi warzywami, dzikim ryżem i wędzonym boczkiem.

Nadesłał: Marta Gessler(?) <>