

---

# Dynia pieczona

Dodano: 2007-06-03 17:50:25

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2826 razy.

3 łyżki cukru  
1 łyżeczka mielonego cynamonu  
2 łyżki masła pociętego na wiórki plus do posmarowania blaszki  
4 trójkąty dyni ze skórą  
6 łyżek gęstej śmietany  
bita śmietana do dekoracji

Piekarnik nagrzać do 200 st. C. W misce wymieszać cukier z cynamonem.

Trójkąty z dyni ułożyć na posmarowanej masłem blaszce. Połączyć dynię śmietaną, posypać wiórkami masła, cukrem z cynamonem. Wstawić do piekarnika. Piec na złoty kolor około godziny. Podawać z bitą śmietaną.

Uwaga 1.

Przygotowując dynię, najlepiej jest ją piec, ponieważ wysoka temperatura koncentruje cukier w warzywach i sprawia, że potrawa jest naturalnie słodka.

Uwaga 2.

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

Uwaga 3.

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

Nadesłał: Marta Gessler(?) <>