
Zapiekanka z dyni

Dodano: 2007-06-03 18:08:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4303 razy.

400 g dyni
1 łyżka masła
1 szklanka śmietany
2 kromki pszennego chleba
1 szklanka utartego ementalera
1 łyżka utartego parmezanu
1/2 łyżeczki utartej gałki muszkatołowej
1 łyżeczka świeżo zmielonego pieprzu

Dynię obierz, usuń miąższ z pestkami, resztę zetrzyj na grubej tarce. Wysmaruj masłem żaroodporne naczynie do zapiekanek, przełóż tam dynię.

Śmietanę rozmieszaj z parmezanem, połową pieprzu i połową łyżeczki soli. Zalej nią dynię w naczyniu, lekko wymieszaj.

Chleb pokrusz, skórki drobniutko posiekaj. Wymieszaj z ementalerem, dodaj resztę pieprzu i gałkę muszkatołową. Rozłóż tę mieszankę równomiernie na dyni.

Piecz 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st. C.

Nadesłał: Kinga Błaszczuk-Wójcicka(?) <>

zapiekanka jest swietna! bardzo smaczna i dodatkowo dynia jest bardzo zdrowa, wiec warto ja od czasu do czasu zrobic :)

Pyszne jesienne danie!!!

Nadesłał(a):gendai <gendai@poczta.onet.pl> 2007-10-18 17:10:22