



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Dynia (kabaczki, ogórki) z wody

Potrawę podawać posypana zarumienioną tartą bułką
i polana masłem.

Składniki:

- dynia, 1 kg
- masło, 5 dag
- bułka tarta , 3 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Obrana dynię pokrajać w grubą kostkę, ogorki i kabaczki wzdłuż na paski o szer. 2 cm ułożyć na cedzaku, wstawić do naczynia z wrzącą, osoloną i lekko osłodzoną wodą, gotować 5-10 min.

