



Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni (1791)

Dynia po mazursku

Coś z Mazur

Składniki:

- dynia, 1 kg
- ziemniak, 50 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- woda, 0.5 szkl.
- słonina, 8 dag
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać, pokrajać na małe części, zalać wrzącą wodą i podgotować je powoli. Dynię obrać, pokrajać na małe części, dodać do ziemniaków, wlać gorące mleko, dodać soli i ugotować do miękkości, odparowując wywar; ziemniaki mają się nieco rozgotować. Dynię z ziemniakami gotować na brzegu płyty lub podłożyć płytkę azbestową, bo łatwo przypalają się. Słoninę stopić, zrumienić skrawki (stopić masło). Wydawać porcje wraz z wywarem kraszając je słoniną ze skwarkami lub masłem.

