



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

Dynia z ogórkami kiszonymi

Podawać z ziemniakami.

Składniki:

- dynia, 80 dag
- woda, 0.5 szkl.
- ogórek , 25 dag
- słonina, 5 dag
- cebula, 5 dag
- mąka pszenna, 3 dag
- śmietana, 15 dag
- sól, 1 szczypta
- ząbek czosnku, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Dynię obrać, pokrajać na części wzdłuż i na małe kawałki w poprzek, zalać wrzącą wodą, dodać część wytopionej słoniny i ugotować powoli, pod przykryciem. Sporządzić sos: słoninę wytopić, dodać drobno pokrajaną cebulę i udusić ją do miękkości; dodać mąkę i podsmażyć nieco; do zasmażki dodać wywar z dyni i śmietanę. Zasmażkę, mieszając, rozgotować na gęsty sos. Ogórki pokrajać drobnutko (można je przedtem obrać). Do ugotowanej dyni wlać zasmażkę, dodać ogórki kiszane, wymieszać i zagotować; jeżeli potrzeba, rozrzedzić potrawę kwasem ogórkowym; dodać soli i trochę roztartego czosnku do smaku. Przed wydaniem posypać koperkiem.

