



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

Dynia z pomidorami

Inna wersja wykorzystania dyni

Składniki:

- dynia, 80 dag
- mąka , 3 dag
- śmietana, 15 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- pomidor, 50 dag
- słonina, 5 dag

Sposób przygotowania:

Dynię obrać, pokrajać wzdłuż i na małe kawałki w poprzek, zalać wrzącą wodą, dodać część tłuszczu i powoli ugotować. 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. Pomidory umyć, pokrajać każdy na kilka części. Do miękkiej dyni dodać sos, pomidory, soli, pieprzu i cukru do smaku; mieszając zagotować. Podawać z ziemniakami. Potrawę tę można też przyrządzić dodając zamiast świeżych pomidorów — koncentrat pomidorowy.

