



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

### **Dynia w sosie paprykowym.**

Podawać z ziemniakami.

#### **Składniki:**

- ząbek czosnku, 1 szt.
- mielona papryka, 1 szczypta
- śmietana, 20 dag
- cebula, 6 dag
- słonina, 8 dag
- woda, 0.5 szkl.
- dynia, 1 kg

#### **Sposób przygotowania:**

Dynię obrać, pokrajać na małe kawałki w poprzek, zalać wrzącą wodą, i dodać część wytopionej słoniny i powoli ugotować pod przykryciem. Sporządzić sos: słoninę wytopić, dodać drobno pokrajaną cebulę i udusić do miękkości, dodać mąkę i podsmażyć nieco; do zasmażki dodać wywary i śmietanę. Zasmażkę mieszając rozgotować na gęsty sos. Do ugotowanej dyni dodać sos; jeżeli potrzeba, rozrzedzić potrawę gorącą wodą; dodać soli i papryki do smaku (oraz roztarty czosnek), mieszając zagotować.

