



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - SzeF Kuchni (850)

Dynia z pomidorami

Zamiast świeżych pomidorów można dodać koncentrat pomidorowy lub kwaszone ogórki.

Składniki:

- dynia, 75 dag
- pomidor, 50 dag
- słonina, 5 dag
- cebula, 5 dag
- mąka , 3 dag
- śmietana, 15 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Dynię obrać ze skóry, oczyścić z pestek, pokrajać w grubą kostkę, ugotować pod przykryciem w niewielkiej ilości wody z mlekiem, dodać sól i cukier. Słoninę stopić, dodać pokrajaną cebulę, poddusić do miękkości i zasmażyć z mąką. Zasmażkę rozprowadzić wywarem z dyni i śmietaną, zagotować, połączyć z ugotowaną dynią. Umyte pomidory pokrajać na cząstki, dodać do dyni, przyprawić solą, cukrem i pieprzem, zagotować. Podawać z ziemniakami.

