



Tekst i zdjęcie: **gabi74** - Kucharz (635)

Dynia oprószana

Najlepiej smakuje jako dodatek do mięs

Składniki:

- posiekana pietruszka, 1 łyżk.
- przyprawa do zup, 1 szt.
- mąka , 1 dag
- masło, 3 dag
- dynia, 80 dag

Sposób przygotowania:

Dynię umyć, obrać ze skórki, wybrać pestki, pokrajać w kostkę średniej grubości, ugotować pod przykryciem w niedużej ilości osolonej wody z dodatkiem tłuszczu (1 dkg). Odsunąć na bok płyty, oprószyć mąką, dodać 1 kostkę przyprawy do zup rozpuszczoną w 2 łyżkach wywaru z dyni, wymieszać, zagotować. Połączyć z surowym masłem. Wyłożyć na salaterkę, posypać siekaną pietruszką. Podawać jako dodatek do mięsa.

