



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

## **Dynia z pomidorami i śmietaną**

Gotujemy około 10 minut przed dodaniem śmietany

### **Składniki:**

- dynia, 80 dag
- pomidor, 25 dag
- tłuszcz, 2 dag
- śmietana, 0.1 dag
- mąka , 2 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- natka pietruszki, 1 łyżk.

### **Sposób przygotowania:**

Pomidory opłukać, pokrajać na kawałki, zalać 1/3 l wrzącej wody, dodać 2 dkg tłuszczu, dusić 10 minut pod przykryciem. Dynię opłukać, obrać ze skóry, wybrać pestki, pokrajać w kostkę, zalać 1/3 l wrzącej wody, ugotować pod przykryciem. Osolić, włożyć przetarte pomidory, zmieszać z mąką, szczyptą cukru, zagotować, połączyć ze śmietaną. Wyłożyć na salaterkę, posypać siekaną zieloną pietruszką. Podawać do ziemniaków i mięsa.

