



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

Dynia z papryką, bakłażanem i śmietaną

Wyłożyć na salaterkę, posypać siekaną zieleniną.

Składniki:

- natka pietruszki, 1 łyżk.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 0.1 l
- mąka , 2 dag
- cebula, 5 dag
- papryka, 20 dag
- dynia, 60 dag
- bakłażan, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Cebulę obrać, pokrajać w talarki, włożyć do rondla, dodać opłukaną, wydrążoną z nasion i pokrajaną w cienkie paseczki paprykę i drobniej pokrojonego bakłażana. Zalać niewielką ilością wrzącej wody (1/3 l), osolić, ocukrzyć, dodać tłuszcz i dusić pod przykryciem do miękkości. Pod koniec gotowania włożyć obraną i pokrajaną w grubsze słupki dynię, dusić około 8—10 minut. Podprawić mąką, zagotować, wymieszać ze śmietaną.

