Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni (4246)

Korzenna tarta dyniowa

Całkiem fajny przepis i tylko z 2 łyżkami cukru

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☑ idealne dla dzieci

☑ dieta

Składniki:

- masło, 20 dag
- mąka , 1 szkl.
- sól, 2 szczypta
- dynia, 0.5 dag
- śmietanka, 120 ml
- jajka, 2 szt.
- cukier brązowy, 3 łyżk.
- cynamon mielony, 1 łyżecz.
- imbir mielony, 0.5 łyżecz.
- goździki mielone, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Siekamy masło z mąką, dodajemy szczyptę soli i odrobinkę wody. Zagniatamy, formujemy kulę i wstawiamy do lodówki zawiniętą w folię na 15-30 min. Dynię kroimy, obieramy, usuwamy gniazda nasienne, kroimy w kostkę i dusimy w garnku na małym ogniu aż dostatecznie zmięknie - około 20 min. Możemy też upiec. Studzimy. Dynię miksujemy z jajkami, śmietanką, cukrem, cynamonem, imbirem, goździkami i szczyptą soli na gładką rzadką masę. Rozwałkowujemy ciasto i umieszczamy w foremce do tart robiąc wysokie brzegi. Dziurkujemy spód widelcem, kładziemy na spód pergamin i wysypujemy fasolę lub coś cięższego żeby ciasto nie podeszło do góry - zapiekamy tak około 15 minut w ten sposób zapiecze się spód. Wyjmujemy zapieczoną tartę i wylewamy na spód masę dyniową. Pieczemy ok. 55 minut w temperaturze 190 stopni. Można podac z bitą śmietaną.