

Doradca Smaku II, odc. 3: Zapiekanka z dyni



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

dynia	800 g
śmietana	400 ml (36%)
ser gruyere	120 g (tarty)
jajko	2 szt.
tymianek	
Imbir mielony Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jajka roztrzepujemy i dodajemy do nich $\frac{3}{4}$ startego drobno sera oraz śmietanę i mieszamy.
- KROK 2 Całość doprawiamy do smaku tymiankiem, imbirem oraz papryką ostrą.
- KROK 3 Dynię kroimy w kostkę o boku około min. 1 cm. Kawałki dyni wrzucamy następnie do garnka z dużą ilością posolonej wody i wstawiamy do zagotowania.
- KROK 4 Gdy kawałki dyni będą dość miękkie, odcedzamy ją i przekładamy do naczynia żaroodpornego. Naczynie wstawiamy bez przykrycia do piekarnika nagrzanego do temperatury 160 – 170 stopni.
- KROK 5 Gdy woda z dyni odparuje wyjmujemy naczynie z piekarnika i delikatnie rozgniatamy dynię np. tłuczkiem do ziemniaków.

- KROK 6 W oddzielnej miseczce mieszamy rozgniecioną dynię z wcześniej przygotowanym sosem jajeczno-śmietanowym.
- KROK 7 Całość przekładamy do naczynia żaroodpornego, posypujemy pozostałym serem i wstawiamy bez przykrycia do piekarnika nagrzanego do temperatury 160 - 170 stopni. C.
- KROK 8 Podanie:
Gdy ser się lekko przypiecze, wyjmujemy zapiekankę z piekarnika i podajemy.