

Jesienna potrawka z dynią



ROSSIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebule	3
suszona gałązka rozmarynu	1
sól	
oliwa	
masło do smażenia	
połędwica wieprzowa	
Przyprawa curry orientalna Prymat	
dwa pomidory	
pięć ząbków czosnku	
serek topiony	100 g
marchewki z groszkiem	300 g
mała kolba kukurydzy	
przecier pomidorowy	
grzyby suszone	1 leśne
wino białe wytrawne	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso pokroić w kostkę, przesmażyć na maśle pomieszonym z oliwą, podlać winem, wrzucić gałązki rozmarynu, liście laurowe, ziele angielskie i dusić. dodać pokrojoną w półkrążki i zeszlona na maśle cebulę razem z wyciśniętym czosnkiem, marchewkę z groszkiem i wyskubaną kukurydzę oraz grzyby. podlać wodą, dusić dalej. dodać dynię pokrojoną w kostkę i podduszoną na oliwie na patelni razem z pomidorami, doprawić też koncentratem i curry oraz solą i ostrą mieloną papryką. dusić kolejną 10 min. Na koniec dodajemy ser topiony pokrojony w drobną kostkę i mieszamy dokładnie, dusimy kilka minut, podajemy ze świeżym pieczywem.

