

## Krem z pieczonej dyni z imbirem i rozmarynem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki:

<b>dynia</b>	1 kilogram
<b>imbir</b>	5 gramów
<b>rozmaryn</b>	1 gałązka
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>jogurt naturalny</b>	2 łyżki
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię obieramy, usuwamy pestki i kroimy w drobną kostkę, po czym przekładamy do miski. Rozmaryn, imbir i czosnek dokładnie siekamy, mieszamy z oliwą, pieprzem i dodajemy do dyni. Całość bardzo dokładnie mieszamy i przekładamy do naczynia żaroodpornego z pokrywką. Pieczemy w temperaturze 200°C około 20 minut. Po upieczeniu miksujemy do uzyskania konsystencji kremu.

Jeżeli krem będzie za gęsty, można dolać odrobinę wody. Gotowy krem przelewamy do talerzy. Do każdej porcji dodajemy łyżkę jogurtu.

Dekorujemy małą gałązką rozmarynu.