

Puree z dyni



CUKIERECZEK13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dynia

przyprawy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Dynię obieramy ze skóry, usuwamy pestki i kroimy na mniejsze części. Każdy z nich owijamy folią aluminiową, układamy na blasze i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez godzinę, aż dynia będzie miękka.
- KROK 2** Wyjmujemy dynię z piekarnika, czekamy aż ostygnie, a następnie wyciskamy powstały podczas pieczenia sok i zostawiamy miąższ. Miąższ blenderujemy na gładką masę.
- KROK 3** Tak powstałą masę można połączyć z ulubionymi przyprawami i podawać lub użyć jej do ciasta czy racuchów.
Smacznego :)