

## Puree z dyni



**ALI**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**dynia**

**oliwa**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię oczyszczamy z pestek i miąższu i kroimy na mniejsze kawałki. Układamy w blaszce i obficie skrapiamy oliwą z oliwek. Pieczemy 45 minut w temperaturze 180 stopni. Ewentualny nadmiar wody odlewamy. Przystudzone kawałki dyni obieramy ze skórki i rozdrabniamy blenderem na gładką papkę. Wkładamy do słoików do 3/4 wysokości i pasteryzujemy 20 minut.

Smacznego!