

sos z dyni



ETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dynia	300 gram
cebula	1 sztuka
oliwa	do smaku
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	do smaku
sól	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię obrać i pokroić w małą kostkę.
Pokrojoną cebulę podsmażyć na oliwie.
Gdy będzie zarumieniona, dodać dynię i podlać wodą.
Doprawić gałką, solą i pieprzem.
Gdy dynia będzie miękka, zmiksować całość.
Sos jest gotowy.