

## Dynia z jabłkami



### RENATAZ-ET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>dynia</b>	50 dag
<b>jabłko</b>	50 dag
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>czosnek ząbki</b>	1 szt
<b>koperek</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynie umyć, przekroić, usunąć pestki, obrać ze skóry. Miększ pokroić w kostkę, wrzucić na wrzącą wodę z dodatkiem łyżki oliwy, zagotować, gdy jest miękka odcedzić.

Umyte jabłka obrać, pokroić w plasterki, skropić oliwą i udusić lekko podlewając wodą do miękkości. Gdy są miękkie, połączyć z ugotowaną dynią. Odstawić. Dodać masło, wymieszać z koperkiem i posiekany czosnkiem, przyprawić solą do smaku.

Podawać zaraz po przygotowaniu jako dodatek do mięs.