

Zapiekana dynia na ostro



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

miąższ dyni	800 gramów
pomidory	4 szt.
cebula	1 szt.
mielone mięso wieprzowe	250 gramów
masło	2 łyżki
śmietana	1/3 szklanki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
chili	do smaku
żółty ser starty	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę posiekać i zeszklić, dodać pokrojone w kostkę pomidory i połowę śmietany, poddusić 5-10min. Na maśle podsmażyć mięso, wrzucić do warzyw. Pokrojoną w kostkę dynię obgotować i dodać do reszty, doprawić do smaku solą, pieprzem i chili, wymieszać. Przełożyć do żaroodpornego naczynia. Patelnię po smazeniu mięsa zalać 1/2 szklanki wody, to samo zrobić z garnkiem po pomidorach, powstały płyn połączyć z resztą śmietany, doprawić solą i pieprzem do smaku. Zalać dynię. Zapiekać 20min. w temp. 180stopni. Posypać żółtym serem i zapiekać jeszcze 10 min. Podawać gorące.