

Zapiekanka dyniowa



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

papryka czerwona	1
miąższ dyni	300 g
cebule	3
maki (z lekkim czubem),	1 łyżka
Przyprawa uniwersalna kucharek., papryka, pieprz, łyżeczka cukru, kilka kropel soku z cytryny, oregano	
rosółu (pół szklanki gorącej wody + poł kostki rosółowej np drobiowej),	1/2 szklanki
słodkiej śmietany	1/2 szklanki
masła krowiego	1 łyżka
oliwa	3 łyżki

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynie obrać, umyć i pokroić na ok półcentymetrowe prostokąty, po czym wrzucić do garnka z solą i cukrem, zalać wrzątkiem i gotować przez ok 8 min, odcedzić. Cebule obrać, umyć i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Paprykę obrać, umyć i pokroić w cienkie słupki. Na patelni rozgrzać olej, wrzucić paprykę, podsmażyć przez kilka minut (3-5), po czym dodać cebule, smażyć kolejne 2-3 minuty, dodać makę, odrobine soli, wymieszać. Zalać rosółem, wymieszać, dodać śmietankę, przyprawić solą, pieprzem, papryką i odrobina vegety. W formie do zapiekania ułożyć dynie, zalać sosem, wierzch posypać oregano i włożyć do rozgrzanego piekarnika. Piec przez ok 30 minut w 200 stopniach (pierwsze 10 minut piekłam w 220, następnie 20 minut, w 200 stopniach, do zezłocenia). Podawać na ciepło.