

Krem z pieczonej dyni z imbirem i rozmarynem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

dynia	1 kilogram
imbir	5 gramów
rozmaryn	1 gałązka
czosnek	2 ząbki
oliwa	2 łyżki
jogurt naturalny	2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię obieramy, usuwamy pestki i kroimy w drobną kostkę, po czym przekładamy do miski. Rozmaryn, imbir i czosnek dokładnie siekamy, mieszamy z oliwą, pieprzem i dodajemy do dyni. Całość bardzo dokładnie mieszamy i przekładamy do naczynia żaroodpornego z pokrywką. Pieczemy w temperaturze 200°C około 20 minut. Po upieczeniu miksujemy do uzyskania konsystencji kremu.

Jeżeli krem będzie za gęsty, można dolać odrobinę wody. Gotowy krem przelewamy do talerzy. Do każdej porcji dodajemy łyżkę jogurtu.

Dekorujemy małą gałązką rozmarynu.