

zupa z dyni



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

200 g dyni

300 g mleka

2 g mąki

10 g cukru

olejek migdałowy

sól

Cisto:

500 g mąki

jajko 10 g

jajko 2-3 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynie oczyścić z pestek, pokroić w kostkę, ugotować w małej ilości wody, przetrzeć przez sito. zagnieść ciasto na zacierkę- wysypać mąkę na stolnicę zrobić w niej zagłębienie i wbić tam jajka. Dodać trochę wody i posolić, wymieszać składniki, zagarniając nożem po trochę mąki, aż do całkowitego połączenia- następnie wyrobić ręką ciasto- ciasto powinno być gładkie- uformować z ciasta kulę.. Zagotować mleko. Na gotujące się mleko sypać zacierkę startą na tarce o dużych oczkach. Dodać dynię, zagotować, doprawić do smaku solą, cukrem i olejkiem.