

dynia duszona w kwsie ogórkowym



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dynia	1 kg
kwas ogórkowy	200 ml
śmietana	100 ml
cebula	1 łyżka
masło	2 łyżki
mąka	1 łyżka
pokrojony koperek	1 łyżka
cukier, sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynie obrać usunąć pestki. Pokroić na słupki długości 5 cm. Posolic i odstawić na 1 godz. Cebule drobno posiekać i udusić na masle, dodać dynie wlać kwas i 3 łyżki wody. Przykryć i dusić na małym ogniu. Gdy będzie miękka wlać śmietanę wymieszać z mąką, dodać koperek, sól cukier i gotować jeszcze 3 minuty.