

krem dyniowo-pasternakowy



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dynia	1i1,4 kg
pasternak	50 dkg
tymianek	4 gałązki
oliwa	4 łyż
cebula	2 szt
kiełbaski śląskie	3 szt
bulion warzywny	4 łyż
sól, pieprz, cukier	
czosnek	2 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

dynię oczyścić i pokroić na kawałki. Tak samo pokroić pasterniak, Tymianek umyć i poseikać. Zaroodporne naczynie wyłożyć papierem do pieczenia. Rozłożyć na nim dynię i pasterniak. Posypać tymiankiem i 2 łyżeczkami cukru, solą. Skropić 2 łyż oliwy. piec 45 min w temp. 150 C. Cebule i czosnek pokroić w kostkę i usmażyć z dodatkiem oliwy oraz dodać pokrojone w kostkę kiełbaski- smażyć 3 min. wyjąć z piekarnika. Na koniec wszystko zmiksować i dodać podsmażoną kiełbasę. dodać 1 i 1,2 bulionu. zagotować. doprawić do smaku