

Krem z dyni



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dynia	25 dkg
mleko	1/2 l
cukier	2 łyżki
cukier waniliowy	łyżeczka
cynamon Prymat	1/2 łyżeczki
rodzynki	2-3 łyżki
szczypta soli	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowaną dynię pokroić w kostkę. Mleko zagotować w rondlu wraz z leciutko potłuczonymi goździkami, cynamonem i cukrem. Chwilę jeszcze pogotować, następnie odcedzić, mleko spowrotem wlać do rondelka, wrzucić pokrojoną dynię i gotować ok. 10 minut a nawet krócej, aż dynia będzie miękka. Ostudzić trochę, następnie zmiksować. Dodać szczyptę soli dla podkreślenia smaku i jeśli trzeba dosłodzić, ale to wedle uznania. Rodzynki zalać gorącą wodą, jak zmiękną osączyć, ostudzić i na papierowym ręczniku osuszyć. Dodać do kremu według własnego pomysłu.