

Puree z dyni



Autor: **Agusiowesmakolyki**
Przepisów: **185** Ocena: **1902**

 > 6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1 duża dynia, lub kilka mniejszych

Sposób przygotowania:

- 1 Dynię umyć i pokroić. Wykroić środki z pestkami. Pestki możecie ususzyć. Części dyni, ułożyć na blaszce, wyłożonej papierem do pieczenia.
- 2 U mnie, wyszły dwie blaszki z piekarnika.
Tak przygotowaną dynię, wstawić do piekarnika, nagrzanego do 180 stopni i piec 40-45 minut. Do miękkości.
Upieczoną dynię, wystudzić. Obrąć ze skórki i pokroić na mniejsze kawałki.
Tak przygotowaną dynię, zblendować na gładką masę. Puree gotowe.
Ja podzieliłam na równe porcje, po 250 g.
i zamroziłam.

Twoje notatki do przepisu: