

Puree z dyni



Autor: **Agusiowesmakolyki**
Przepisów: **184** Ocena: **1901**

> 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:

