



Masło z prażonych pestek dyni



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Warto wiedzieć:

10 min

4 porcje

Składniki:

pestek dyni - 150 g

sól - 1 szczypta

olej np. z lnianki, pestek dyni - 2-3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzać patelnię wsypać pestki dyni. Lekko je uprażyć na potrząsać patelnią lub mieszając drewnianą łyżką, potem przestudzić. Zmieszać w młynku na masło dodając szczyptę soli. Przełożyć do czystego, wyparzonego i suchego słoika. Ja dodałam olej ponieważ pestki zmieliły się na dość gęstą pastę. Dodanie oleju sprawiło, że masa miała odpowiednią konsystencję.