Puree z dyni :)

Zdrowie na języku

Polecane na:

Warto wiedzieć:

65 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

Dynia - 1 szt.

Dodatkowe info:

Puree z dyni jest bardzo proste w wykonaniu. Samo w sobie jest smaczne, a dodanie go do innych dań sprawia, że nabierają one ciekawego smaku i wyglądu. Można je dodawać do ciast, omletów, farszów, zup itp. Możliwości jest wiele! :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynie oczyścić, ale nie obierać! Przekroić na cztery kawałki, (jeżeli jest na prawdę duuuża to na jeszcze więcej kawałków).

KROK 2: Włożyć do nagrzanego piekarnika na 180*C na 45-60 minut. Czas jest zależny od wielkości i rodzaju dyni. Moje dynie były małe, dlatego potrzebowałam 45 minut. Podczas pieczenia należy sprawdzić czy miąższ dyni jest już miękki.

KROK 3: Następnie dynię wyciągamy i odstawiamy do wystygnięcia. W tym czasie odlewamy wodę, która zebrała się w "dyniowych łódeczkach", czyli kawałkach dyni.

KROK 4: Kiedy dynia ostygnie łyżką wybieramy miąższ uważając, aby nie zahaczyć o skórkę, którą należy wyrzucić.

KROK 5: Miąższ dyni zblenduj na gładką masę. Przełóż do oczyszczonych słoiczków.

KROK 6: Na dnie garnka układamy cienką ściereczkę, ustawiamy słoiczki, zalewamy wodą do 2/3 wysokości najmniejszego słoika i gotujemy. Po zagotowaniu się wody, pasteryzować przez 30 minut. Można pozostawić do ostygnięcia w garnku. I już! :D