



## Puree z dyni z sosem gravy

 dorotaR

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [hiszpańska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

dynia - 1/2 kg

pieprz - do smaku

sos gravy - sos z pieczenia mięsa - olej - kilka kropel

1/2 szklanka

sól - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Dynie obierz z pestek, pokrój w kawałki podłużne i odkrój skórkę. Naczynie żaroodporne spryskaj niewielką ilością oleju. Dynie posmaruj niewielką ilością oliwy i oprósz solą, włóż do naczynia. Piecz 20 min w 200st. Dynie przełóż do blendera, dodaj sos pieczeniowy i zmiksuj na puree. Dopraw solą i pieprzem do smaku.