

Krem z dyni

Idzie jesień. Czas na dynię. Nic więcej nie napiszę:)



Składniki:

- dynia lub gotowy mus z dyni,
- świeży imbir,
- sól, pieprz do smaku,
- łyżka śmietany,
- woda

Przygotowanie:

1. Świeżą dynię pokrój na ćwiartki. Usuń pestki. Na blaszce ułóż papier do pieczenia, połóż dynię. Wstaw do nagrzanego piekarnika (ok.175 stopni) i piecz aż będzie miękka. Łyżką oddziel miąższ od skórki od dyni, zmiel dokładnie w blenderze aż powstanie gładka masa.
2. Gotowy miąższ z dyni przełóż do garnka, dodaj zmielony w młynku świeży imbir (2cm kostka). Przypraw solą i pieprzem. Niech trochę pogotuje się na wolnym ogniu. Dodaj odrobinę wody by krem nie był zbyt gęsty.
3. Krem z dyni przed podaniem udekoruj śmietaną. Można dodać łyżkę ulubionej oliwy.
4. Smacznego!