

PUREE Z DYNIE

Sezon na dynie już w pełni :). Jeśli chcecie cieszyć się wypiekami z dodatkiem tego warzywa przez cały rok, to warto przygotować puree z dyni już teraz i zamrozić! Polecam pyszne [drożdżówki](#) z puree z dyni.

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Składniki na puree z dyni:

- 2 małe dynie, każda o wadze do 1,5 kg, np. 'Hokkaido'

Wykonanie:

1. Dynię myjemy i dzielimy na 4 części. Wycinamy środek z pestkami i kroimy na małe kawałki. Dynię można obrać ze skóry przed pieczeniem.
2. Pokrojoną dynię wkładamy do naczynia żaroodpornego. Przykrywamy szczelnie folią aluminiową i wkładamy do piekarnika.
3. Pieczemy **od 45 – 90 min w 190°C**, lub dłużej. Za pomocą widelca sprawdzamy czy jest miękka. Jeśli tak, to wyciągamy upieczoną dynię z piekarnika i studzimy.
4. Następnie obieramy dynię ze skóry (jeśli nie zrobiliśmy tego wcześniej) i przy pomocy blendera miksujemy do momentu otrzymania gładkiego puree.

Uwagi:

1. Jeśli po zmiksowaniu nasze puree z dyni będzie bardzo wodniste to nadmiar wody odcedzamy za pomocą sitka.
2. Upieczoną dynię można przechowywać w lodówce do 3 dni.
3. Dynię najlepiej zapakować w woreczki i zamrozić.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!