

Pomysły na dania z dyni



Opis wskazówki

Dżem, zupa i inne.

Gdy dynie uśmiechają się do nas z każdej sklepowej półki, nie sposób nie zadać sobie pytania: co z dyni? Przepisy z dyni łatwo znaleźć, jednak ich mnogość może być problemem. Bo skąd masz wiedzieć, który z nich jest naprawdę dobry. Sprawdź nasze przepisy na dania z dyni i ciesz się jej wspaniałym smakiem!

Najważniejszy jest pomysł na dynię. Jest ona bohaterką wielu dań np. przetworów, zup, ciast, sałatek, tart czy makaronów.

Zupa z dyni

Bardzo popularne potrawy z dyni to zupy. Ich podstawą zawsze jest dynia, ale wśród morza dodatków na pewno znajdziesz te, które trafią w Twój gust. Możesz wykorzystać np. mleczko kokosowe, gruszki, ryż czy topinambur. Dobra zupa z dyni, to ta która smakuje Tobie i Twoim bliskim!

Składniki:

1 kg dyni,
2 białe części pora,
1 ząbek czosnku,
1 litr rosołu,
1 łyżeczka kminku,
1 łyżeczka mielonego imbiru,
Sól, pieprz,
4 łyżki śmietany

Opis przygotowania

Dynię obierz, usuń pestki i zetrzyj na tarce. Na tarce możesz zetrzeć także pora. Czosnek drobno posiekaj. Czosnek i por podsmażaj chwilę na oliwie, na małym ogniu. Dopraw kminkiem i imbirem i podsmażaj jeszcze chwilę. Przełóż całość do garnka, dodaj dynię i zalej rosołem. Dopraw solą i pieprzem. Zupę odstaw do ostygnięcia, a gdy będzie już chłodna dokładnie ją zmiksuj. Podawaj z łyżką śmietany.

Dżem z dyni

[photo id="227"]

Ten przepis na dynię, pozwoli Ci ugotować idealny dodatek do tostów, bagietek czy ciast.

Składniki:

825 g miąższu z dyni,
½ łyżeczki mielonego cynamonu,
1 łyżeczka mielonej gałki muszkatołowej,
½ łyżeczki mielonego imbiru,
½ łyżeczki mielonego ziela angielskiego,
½ łyżeczki mielonych goździków,
55 g pektyny,
900 g cukru.