

Do czego wykorzystać miąższ z dyni?



Opis wskazówki

Przepisy na pyszne dania z miąższu z dyni.

Z miąższu dyni zrobisz ciasta, np. pumpkin pie. Możesz też przygotować przetwory: marynowaną dynię. Miąższ pasuje także do sałatek w węgierskim stylu, jak również do dyni faszerowanej.

Przepisy na dynię: pumpkin pie

W przepisie na dynię w formie pumpkin pie znajdują się następujące składniki:

2 szklanek puree z dyni (zrobisz je z 1 dyni średniej wielkości),

1/2 szklanki syropu klonowego,

1/2 szklanki cukru (np. brązowego),

1/4 łyżeczki mielonych goździków,

1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej,

1/4 łyżeczki mielonego ziela angielskiego,

1/2 łyżeczki suszonego imbiru,

1 1/2 łyżeczki cynamonu,

2 jajek,

1 czubatej łyżki mąki pszennej,

1 szklanki niesłodzonego mleka skondensowanego,

gotowego kruchego ciasta.

Ugotuj i upiecz dynię, a następnie zblenduj na gładko, do powstania puree. Rozłóż na spód oraz brzegi formy kruche ciasto. Zmiksuj jajka, przyprawy i cukier na puszystą masę. Wlej mleko, dodaj mąkę i dynię. Wymieszaj wszystkie składniki. Wyłóż masę na ciasto. Włóż całość do piekarnika nagrzanego do 215°C na około 10 minut. Po tym czasie zmniejsz temperaturę do 175°C. Piecz ciasto aż brzegi nadzienia będą ścięte, a jego środek będzie miał konsystencję galaretki, jeśli nim poruszysz. Pieczenie powinno trwać około 40 minut.

Potrawy z dyni: sałatka po węgiersku

Kolejny pomysł na potrawę z dyni to sałatka po węgiersku. Zrobisz ją z:

1 niedużej dyni,

1 pęczku koperku,

2 łyżek octu,

1 filiżanki oleju,

2 filiżanek kwaśnej śmietany,

soli.

Obierz dynię, przekrój ją na pół i pozbądź się pestek. Miąższ wyjmij łyżką i utrzyj go na tarce. Posól dynię, polej octem i przełóż do miski. Podgrzej lekko olej i wymieszaj go ze śmietaną i octem. Tak przygotowanym sosem polej dynię. Posyp wszystko pokrojonym koperkiem.

Dania z dyni: faszerowana dynia

Smaczne danie z dyni przygotujesz faszerując to jesienne warzywo. Do dyni faszerowanej będziesz potrzebować: