

Dynia faszerowana bakaliami:

Autor: **helenapon**Przepisów: **526** Ocena: **5075**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 średnia dynia (u mnie odmiana "Muscat"
- szczypta soli
- 1/4 szklanki drobnego makaronu w kształcie ryżu
- 1/2 szklanki gorącej wody
- 3 łyżki suszonej żurawiny
- 2 łyżki rodzynków
- 6 śliwek wędzonych
- 2 łyżki uprażonych płatków migdałowych (1 łyżkę odłożyć)
- 1/4 szklanki śmietanki 30%
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 łyżeczka soku z cytryny

Sposób przygotowania:

1

Makaron przepłukać na sicie zimną wodą. Przełożyć do miseczki i zalać wrzątkiem. Odstawić do napęcznienia pod przykryciem. Przystudzić. Połączyć z pozostałymi składnikami. Dokładnie wymieszać.

Z dyni ściąć górę . Środek wydrążyć. Oprószyć delikatnie szczyptą soli. Włożyć przygotowane wcześniej nadzienie. Posypać zrumienionymi na suchej patelni płatkami migdałowymi. Przykryć odciętą częścią. Wstawić do nagrzanego do 175 stopni piekarnika i piec do miękkości (około 80 minut).



Twoje notatki do przepisu: