

Dynia faszerowana bakaliami:

Autor: **helenapon**Przepisów: **591** Ocena: **5915**

1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 średnia dynia "Muscat"
- szczypta soli
- 1/4 szklanki "suchego" makaronu w kształcie ryżu
- 1/2 szklanki wrzącej wody
- 3 łyżki suszonej żurawiny
- 3 łyżki rodzynek
- 6 wędzonych śliwek
- 2 łyżki płatków migdałowych + 1 łyżka do dekoracji
- 1/4 szklanki śmietanki 30%
- 1 łyżka cukru pudru
- 1/2 łyżeczki 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: