



Pasta z dyni

przepisy.pl



 30 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- dynia np. łososiowa lub dowolna inna - 1 kilogram
- cebulka szalotka - 6 sztuk
- olej z pestek dyni - 2 łyżki
- cytryna - 1 sztuka
- Curry Knorr** - 1 łyżka
- gęste kokosowe mleko - 3 łyżki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- pestki z dyni - 2 łyżki
- kolendra - 1 pęczek
- pasta z ostrej papryki np. harisy lub sambal olek - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Dynie i cebule obierz ze skóry i łupin. Pokrój je na mniejsze nieregularne kawałki. Warzywa przełóż do żaroodpornego naczynia i przykryj folią aluminiową. Całość wstaw do nagrzanego do 190°C piekarnika na około 30 minut. Po tym czasie warzywa pozostaw do wystygnięcia.

2. Upieczone warzywa przełóż do kielicha blendera. Dodaj mleko kokosowe, olej z pestek dyni, curry po czym całość dokładnie zmiksuj.

3. Posiekaj kolendrę. Wyciśnij sok z cytryny. Pestki dyni upraż na patelni i z grubsza posiekaj nożem. Następnie przełóż je razem z kolendrą do pasty z dyni, dodaj harisę, majonez i dokładnie wymieszaj. Pastę dopraw do smaku sokiem z cytryny i szczyptą soli o ile zajdzie taka potrzeba.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl