



# Sos dyniowy

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- Bulionetka drobiowa Knorr**
- dynia - 25 dekagramów
- cebula - 5 dekagramów
- pomidory - 10 dekagramów
- śmietana - 0.5 szklanek
- koperek posiekany
- Curry Knorr**
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- woda - 2 szklanki

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

## Sposób przygotowania:

1. Zagotuj Bulionetkę drobiową Knorr z dwoma szklankami wody.
2. Oczyszczyć dynię i rozdrobnij na mniejsze elementy. Pokrój cebulę w kawałki. Pokrojoną na kawałki cebulę oraz dynię, skrop oliwą z oliwek i piec w piekarniku rozgrzanym do 220 stopni, aż warzywa się zrumienią.
3. Pokrój pomidory w kostkę. Do wywaru dodaj pomidory, curry, śmietanę oraz upieczone warzywa i duś wszystko do miękkości.
4. Możesz również zmiksować.
5. Następnie przetrzyj.
6. Na końcu dodaj posiekany koperek.
7. Sos dyniowy podawaj do mięs i makaronu.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)