

Dýňové pyré

Časová náročnost: 85 minut

Seznam přísad

1 ks	větší dýně
3 lžíce	máslo
4 lžíce	cukr
2 dl	voda



Postup přípravy

Dýni rozpůlíme a vydlabeme z ní všechna semínka. Omyjeme a vložíme na pekáč vystlaný alobalem. Do každé půlky dýně vložíme lžici a půl másla a 2 lžíce cukru. Podlijeme vodou a necháme péct zhruba hodinu při 180 stupních. Poté vyndáme z trouby, vše rozmixujeme a vložíme do předem vymytých sklenic a zavaříme.