

# Przepis na krem z dyni



## SKŁADNIKI na 10 porcji:

dynia 800 g  
borowiki 150 g  
cebula 100 g  
tymianek świeży 20 g  
oliwa z chili 30 ml  
sól w płatkach 10 g  
bulion warzywno-wołowy 1,3 l  
masło klarowane 120 g  
masło 150 g  
śmietana 150 ml  
sól i pieprz do smaku  
prażone pestki dyni do dekoracji  
krem balsamiczny np. gruszkowy

## SPOSÓB WYKONANIA

1. Dynię obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na mniejsze kawałki, skropić oliwą z chili i przyprawić płatkami soli. Piec w piekarniku przez 20 minut w temperaturze 180 stopni. Borowiki i cebulę podsmażyć na maśle klarowanym.
2. Dynię i podsmażone z cebulą borowiki przełożyć do garnka i zalać bulionem, gotować ok. 40 minut. Następnie dodać świeży tymianek i zmiksować ze śmietaną i zimnym masłem na gładki krem. Przyprawić solą i pieprzem.
3. Przebrać na talerz i udekorować prażonymi pestkami dyni, połączyć finezyjnie kremem balsamicznym i śmietaną.

Autor przepisu: Jerzy Marszałek, Szef Kuchni Akademii Kulinarnej Farutexu