

Dýňové pyré

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- dýně 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Dýni napříč přepůlíme, vydlabeme semínka, obě půlky pak položíme rozříznutou částí na plech vyložený pečícím papírem
2. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C, dokud se dýně nedá propíchnout vidlicí, tedy asi 1 hodinu
3. Upečenou dužinu necháme téměř úplně vychladnout, vydlabeme dužinu, tu dáme do mixéru a rozmixujeme ji úplně dohladka
4. Rozmixované pyré přendáme do cedníku a i s ním vložíme do vyšší mísy tak, aby se cedník nedotýkal dna, necháme přes noc v lednici odkapat
5. Odkapané pyré přendáme do nádoby s poklopem, v ledničce vydrží až dva dny, v mrazáku nejméně 2 měsíce.