

Dýně z pánve

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 40 g
- anglická slanina 210 g
- česnek 1 stroužek
- dýně 750 g
- jarní cibulka 4 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V širší pánvi s nepřilnavým povrchem rozehřejte 10 g másla a osmažte na něm slaninu a česnek dozlatova. Vyjměte a na ubrousku nechte odsát tuk. Do pánve nyní dejte dýni, podlijte 125 ml vroucí vody, stáhněte plamen a zakryté duste asi 10 minut nebo až je dýně měkká a voda téměř vyvařená. Přidejte směs slaniny a česneku a zbylé máslo a za občasného zamíchání restujte ještě asi 10 minut. Nakonec přisypte cibulku, osolte a opepřete, zlehka promíchejte a neprodleně noste na stůl.