

„ Jesienne inspiracje ”

Zupa krem z pieczonej dyni z mleczkiem kokosowym

Składniki:

- pieczona dynia : 700 g
- mleczko kokosowe: 250 ml
- bulion: 700 ml
- mała papryczka chili: ½
- curry: 1 łyżeczka
- sól: do smaku



Wykonanie:

Wszystkie składniki zupy dokładnie blendujemy, a następnie doprowadzamy do wrzenia i chwilę gotujemy.

Jabłka pieczone z konfiturą

Składniki:

- jabłka (duże i słodkie): 4 szt.
- konfitura (smak według upodobania) : 1 szkl.
- rodzynki: ½ szkl.



Wykonanie:

Z jabłek odciąć górę i wydrążyć gniazda nasienne. Konfiturę wymieszać z rodzynkami i nadziać nią wydrążone jabłka. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec w temp. 170⁰ C ok. 25 minut (powinny być w środku miękkie). Podawać na gorąco.