



SKŁADNIKI:

- 1 litr mleka
- 400 g dyni
- 3 łyżki kaszy manny lub szklanka ryżu
- sól
- cukier
- cukier waniliowy
- jeśli ktoś lubi to cynamon i goździki

PRZYGOTOWANIE:

Dynię oczyszczamy z pestek, płuczemy, kroimy drobno i wrzucamy do wrzącej wody. Gotujemy do momentu aż dynia zmięknie. Wtedy odcedzamy ją, studzimy i miksujemy lub przecieramy przez sito. Mleko zagotowujemy w garnku, na gotujące się mleko wrzucamy kaszę mannę ciągle mieszając (wcześniej przepłukaną zimną wodą – zapobiegnie to zbijaniu się kaszy w grudki) i dodajemy również dynię. Mieszając ciągle gotujemy zupę ok. 3 - 5 minut. Doprawiamy do smaku solą i cukrem. Podajemy od razu. Zupa jest słodka i ...pyszna. Polecam ją każdemu.

O tej zupie po raz pierwszy opowiedziała mi pewna miła Starsza Pani z Bażan. Jest to zupa z czasów jej dzieciństwa. Niestety nie wspomina dobrze tej potrawy, ponieważ dzieciństwo tej Pani przypadło na czas II wojny światowej i zupę tę jedzono z powodu wielkiej biedy.