

Тыква в сметанном соусе

400 г тыквы, 2-3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 30 г муки, 1 стакан молока, 1/2 стакана сметаны, овощная приправа в пакетике, кусочек лимона, соль, сахар – по вкусу.

Тыкву очистить, нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде. Муку слегка поджарить на масле или маргарине, развести молоком и сметаной, прокипятить.

Положить в этот соус тыкву, заправить по вкусу овощной приправой, солью, сахаром, положить кусочек лимона или отжать из него сок.

При подаче посыпать тыкву измельченным укропом. Очень уж аппетитно получается!