

Dýňový džem

INGREDIENCE:

- 1 větší dýně hokaido
- 5 hrnků pomerančové šťávy, nejlépe čerstvě vymačkané, přinejhorším koupený džus
- 1 citrón
- 2 kousky celé skořice
- Lžice vanilkových zrníček (lze vynechat)
- 1 a ½ hrnku medu nebo cukru

POMŮCKY

- Lis na citrusy
- Ostrý nůž
- Prkýnko
- Velká hrnec
- Hrnek
- Vařečka

POSTUP

1. Omytou dýni nakrájej na kostky i se slupkou, nebo raději popros dospěláka.
2. Vymačkej šťávu z pomerančů.
3. Dej do hrnce, zalij šťávou z pomerančů, vmíchej med/cukr a koření.
4. Přes noc nech uležet v chladnu.
5. Druhý den si sterilizuj několik skleniček na marmeládu varem v horké vodě –

raději požádej o pomoc někoho dospělého.

6. Dýni v hrnci vař doměkka, až se rozvaří.
7. Vymačkej šťávu z citrónu a vmíchej ji do marmelády.
8. Ochutnej, případně doslad'.
9. Vlij do skleniček, ihned zavíčkuj – vše je vařící, možná svěř tuto část opět dospělákovi.

Použij jakoukoli dýni, budeš ale potřebovat více koření, zkus třeba kardamon. Běžné dýně totiž nemají tak výraznou chuť. A pozor – musí se loupat.

DOBROU CHUŤ!



www.detivarisamy.cz