

Cukiniowy dżem



KLAUDYNKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------------|--------------|
| cukinia | 2 kg |
| cukier | 1/2 kg |
| galaretka pomarańczowa | 3 opakowania |
| kwasek cytrynowy | 2 łyżeczki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię obieramy, usuwamy z niej pestki i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Zасыpujemy cukrem i odstawiamy na 12 godzin. Po tym czasie wrzucamy na patelnię i smażyemy mieszając, do miękkości, bez odlewania soku. Dodajemy olejek cytrynowy i gorącą cukinię mieszamy z galaretkami. Dobrze wymieszaną wkładamy do słoiczków.