

Cynamonowa dynia do słoika



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dynia	1 średnia szt
jabłka	ok4 szt
Goździki całe Prymat	ok3 szt
cynamon	ok2 łyżeczki
cukier	ok1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię obrać ze skóry, wyjąć środek z nasionami i pokroić w mniejszą kostkę. Przełożyć do garnka gdzie będzie się smażyć i podlać troszkę wodą.

Jabłka obrać, wyciąć gniazda nasienne i pokroić. Gdy dynia zacznie mięknać dodać jabłka, wymieszać i razem przesmażyć. Dodać goździki i cynamon z cukrem do smaku. Wymieszać i chwilę smażyć.

Zarówno dynia jak i jabłka nie powinny się całkiem rozgotować. Nakładać do słoików i pasteryzować ok 40 min duże słoiki.

Wykorzystać można do ciast i słodkich zapiekanek.