

dżem z cukini



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukinia	5 kg
cukier	1 kg
galaretka	5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię obrać, wydrążyć nasiona. 5 kg to waga już po obraniu i bez nasion. Zetrzeć ją na tarce, włożyć do garnka i dusić aż będzie zupełnie miękka. Dodać cukier, chwilę poddusić a następnie wsypać galaretki. W zależności od tego jaki smak dżemu chcemy otrzymać, takie galaretki wsypujemy. Ja robiłam wiśniowy i morelowy. Gorący wlać do słoiczków, odwrócić je do góry dnem aż do wystygnięcia.