

## Marchewka, jabłka i dynia do słoika z odzysku



### KATARZYŃKA455



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>marchew</b>	1 kg
<b>jabłka</b>	1 kg
<b>dynia</b>	1 kg
<b>cukier</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię obrać ze skóry, wyjąć środek z nasionami i pokroić na kawałki. Marchew obrać i pokroić. Jabłka obrać, wyciąć gniazda nasienne i pokroić na kawałki. Przygotowane warzywa przepuścić przez sokowirówkę. Mamy smaczny sok do picia i pozostałości w postaci suchawego miąższu. Suchy miąższ przekładamy do rondla, podlewamy odrobiną soku i wody, chwile dusimy. Można dodać do smaku cukier. Po ok 30 minutach duszenia przekładamy do słoików. Zakręcamy słoiki i pasteryzujemy ok 30-50 min (zależy od wielkości słoika). Można wykorzystać do ciasteczek, ciast marchewkowych, pierników czy murzynków.