

## Pomarańczowy dżem z cukinii



### CUKIERECZEK13



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cukinia</b>	2,5 kg
<b>cukier</b>	40 dag
<b>galaretka pomarańczowa</b>	2 opakowania
<b>aromat cytrynowy</b>	kilka kropel
<b>kwasek cytrynowy</b>	szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Cukinię obieramy, wydrążamy z niej środek z pestkami i ścieramy na grubych oczkach tarki. Smażymy ją przez około godzinę aż do miękkości podlewając kubeczkami wody.
- KROK 2 Pod koniec smażenia dosypujemy cukier i doprowadzamy do wrzenia. Następnie zdejmujemy z ognia i blenderujemy na gładką masę. Ponownie doprowadzamy do wrzenia i kolejno dosypujemy galaretkę i kwasek, zagotowujemy. Smażymy około kwadransa, gorący dżem przekładamy do słoiczków. Słoiki odwracamy do góry dnem.
- KROK 3 Smacznego :)