Dynia a\'la pomarańcza

MMICHALOWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

dynia	2,5 kg
cukier	50 dag
Kwas cytrynowy Prymat	2 łyżeczki
pomarańcza	1 szt
Goździki całe Prymat	6 szt
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dyni wydrążyć srodek i pokroić w grubą kostkę.Następnie przysypać cukrem i odstawić na pół godziny.Odlać powstały sok i dodać do niego kwasek i cynamon.Zagotować. Dodać pokrojoną w plastry pomarańcze razem ze skórką.Zdjąć z ognia.Gorącym płynem zalać dynię i przykryć. Pozostawić na 5-6 godzin (może być na całą noc) i po tym czasie czynność powtórzyć.

W przeciągu 2 dni czynność tę tzn. zalewanie dyni gorącym sokiem powtórzyć 3-4 razy. W razie potrzeby można sok dosłodzić lub dodać kwasku i zalać dynię.Następnie zagotować dynię z sokiem i wypełnić słoiki po sam wierz gorącym przetworem.zakręcić i obrócić słoiki do góry dnem.