Dżem z dyni z pomarańczą.

EWA104

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dyni (bez skóry i gąbczastego miąższu z pestkami)	2,5 kg
pomarańczy	5 szt
cytryny	3 szt
cynamonu	1 łyżeczka
cukru	2,5 szkl.
wody	1 szkl
Goździki całe Prymat	15 szt
Imbir mielony Prymat	1,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię pokroić w drobną kostkę, podlać wodą, wsypać cukier i zagotować. Przykryć garnek i co pewien czas mieszając gotować, aż dynia zacznie się rozpadać. W międzyczasie sparzyć wrzątkiem cytryny i pomarańcze. Z 2 cytryn i 2 pomarańczy zetrzeć skórkę na drobnej tarce. Wycisnąć sok z 3 cytryn i pokroić 5 pomarańczy (bez białej skórki i albedo). Dodać do rozgotowanej dyni razem z przyprawami tj. imbirem, goździkami i cynamonem. Mieszając gotować na wolnym ogniu ok. 30 minut uważając, aby dżem się nie przypalił. Gorący dżem przełożyć do wyparzonych słoiczków, zakręcić i postawić do góry dnem do wystygnięcia.