

dżem z dyni



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dynia	2 kg
brzoskwinie	1/2 kg
woda	1/2 szklanki
cukier	70-80 dag
cytryny	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

dynie obrać, usunąć środek a miąższ pokroić na kawałki o dowolnym kształcie. zalać wodą i gotować pod przykryciem. następnie zmiksować i smażyć bez przykrycia przez ok. 10 min. dodać sok z cytryny oraz obrane ze skórki i pokrojone w plastry brzoskwinie. smażyć dżem do uzyskania odpowiedniej gęstości. gorący przełożyć do słoików, dobrze zakręcić i pasteryzować przez ok. 10 min.