

Konfitura z dynii



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dynia	0,5 kg
cukier	0,5 kg
pomarańcza otarta skórka	1 łyżka
cukier waniliowy	15 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię obrać ze skóry, wyciąć miękki miąższ, pokroić na mniejsze kawałki. Włożyć do garnka, zalać małą ilością wody i rozgotować. Dodać cukier, cukier waniliowy, skórkę otartą z pomarańczy i sok z cytryny. Smażyć aż konfitura zgęstnieje i rozłożyć do wyparzonych słoików. Pasteryzować ok 20 minut.