

Dynia w pikantnej zalewie



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dynia	1 kg
ocet winny	200 ml
Cynamon cały Prymat	2 szt
cukier	40 dag
sól	1 łyżeczka
anyż	
papryka	2 (chili lub jalapeno)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrojony w kostkę miąższ dyni zalać litrem zagotowanej wody z cukrem. Dodać ocet winny, sól, laski cynamonu, ziarenka anyżu. Gotować 15 minut. Dodać pokrojone papryczki chilli, wymieszać. Przełożyć z zalewą do słoika. Postawić do góry dnem aż wystygnie. Można podawać do mięsa i wędlin.