

Marynowana dynia



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dynia	900 g
cynamon	0,5 laski
miód	150 g
Goździki całe Prymat	2 szt
anyż gwiazdki	2 szt
ocet jabłkowy	155 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię obrać ze skóry, przekroić i usunąć włókniste części wraz z pestkami.

Pozostały miąższ pokroić na kawałki 2 cm.

Obrać imbir i pokroić w plasterki.

Do garnka wlać ocet, 150ml wody, wrzucić imbir, cynamon, goździki i gwiazdy anyżu, zagotować.

Włożyć kawałki dyni i gotować 2 minuty.

Następnie wyjąć dynię łyżką cedzakową i przełożyć do słoików.

Zalew jeszcze raz zagotować, dodać miód i dokładnie wymieszać.

Zalać dynię w słoikach tak, aby płyn sięgał 1 cm powyżej zawartości.

Słoiki natychmiast zamknąć i odwrócić do góry dnem, po czym odstawić w chłodne miejsce do ostygnięcia.