

dżem z dyni i jabłek



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 kg dyni

60 dag kwaśnych jabłek

1 kg cukru

Kilka Goździków zmielonych

1 łyżeczka cynamonu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię oczyścić z pestek, obrać ze skórki, wyjąć miąższ i pokroić w paski. Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazdka nasienne. Jabłka razem z dynią włożyć do rondla, wlać odrobinę wody i rozgotować pod przykryciem. Wówczas zdjąć pokrywę i dusić- często mieszając- przez około pół godziny. Dodać cukier i przyprawy. Mieszając odparować na małym ogniu. Gdy należycie zgęstnieje, nałożyć do słoików zakręcić i odwrócić do góry dnem.