

## Dynia słodko-kwaśno-pachnąca



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                                          |                                 |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>kg dyni</b>                                           | 2                               |
| <b>szkl. octu spirytusowego 10%</b>                      | 2                               |
| <b>szkl. wody</b>                                        | 2                               |
| <b>laski wanili albo ew. 2 op. cukru wanilinowego 8g</b> | 1/2                             |
| <b>szkl. cukru</b>                                       | 2                               |
| <b>łyżka goździków ok. 12-15 szt.</b>                    | 1                               |
| <b>imbir świeży</b>                                      | 2-3 cm                          |
| <b>Cynamon cały Prymat</b>                               | 5 cm (połamana na małe kawałki) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię oczyścić z pestek, obrać cieniutko ze skórki, przełożyć do miski. Z miąższu wykroić kuleczki specjalną łyżeczką. Jeśli ktoś takiej nie posiada można miąższ pokroić w dużą kostkę albo słupki...Ocet mieszać z wodą, zalać dynię i wstawić na noc do lodówki. Imbir obrać, pokroić w paseczki lub słupki. Wanilię przekroić wzdłuż na połówki, zeszkrobać miąższ a laskę pokroić na mniejsze kawałki. Cytrynę wyszorować, sparzyć, obrać cieniutko skórkę - tylko tę żółtą część - pokroić w paseczki. Następnego dnia dynię odcedzić, zalewę zagotować dodając cynamon, cukier zwykły, wanilię (miąższ i kawałeczki), goździki, skórkę cytrynową oraz imbir. Po kilku minutach gotowania dodać połowę dyni i gotować na malutkim ogniu aż zrobi się nieco szklista - ok. 30-40 min., wyjąć, przełożyć kuleczki do wyparzonych słoików, usmażyć resztę dyni. Zalać wrzącą zalewą z przyprawami, zakręcić wyparzonymi nakrętkami i odstawić do ostygnięcia do góry dnem. Można dla pewności pasteryzować ok. 15-20 min., ale przyznam, że tego nie robię jeśli zalewa i kuleczki są gorące.