



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Dynia marynowana

Pasteryzować jak kompoty przez 20 min.

Składniki:

- cynamon, 1 szczypta
- goździki, 5 szt.
- ocet, 0.25 kg
- cukier, 40 dag
- woda, 3 szkl.
- dynia, 1 kg

Sposób przygotowania:

Dynię umyć, obrać, usunąć pestki, pokrajać miąższ w kostkę o bokach 2 cm lub wydrążyć łyżeczką kulki, sparzyć wrzącą wodą, odcedzić, ułożyć w słojach. Z wody, cukru, octu i przypraw przygotować zalewę. Gorącą zalewę połączyć z dynią.

