Dynia w occie z rozgrzewającymi przyprawami

Dorota Rozbicka

Polecane na: **przetwory, sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- dynia - 3 kg
- ocet winny - 1 szklanka
- woda - 4 szklanka
- cukier - 2 szklanka
- gożdziki - 5 szt.
- cynamon laski - 2 szt.
- anyż gwiazdka - 1 szt.
- pieprz czarny ziarnisty - 5 szt.
- kardamon ziarna - 2 szt.
- ziele angielskie - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowujemy dynię, obieramy ją, wydrążamy, kroimy w kostkę i wrzucamy do słoików.

KROK 2: Przygotowujemy zalewę.
Do garnka dodajemy przyprawy, cukier i wodę, gotujemy aż cukier się rozpuści, wyłączamy i zostawiamy do naciągnięcia na 15 min.
Po tym czasie z zalewy wyjmujemy przyprawy (można zostawić gożdziki), dodajemy ocet i zagotowujemy zalewamy słoiki, zakręcamy.
Pasteryzujemy 30 min.