Dżem cukiniowy

Skoter

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

25 min

1 porcja

Składniki:

- cukinia - 2,5 kg
- cukier - 30 dag
- galaretka cytrynowa - 2 szt.
- cytryna - 1 szt.

Dodatkowe info:

Można zblendować po rozgotowaniu przed dodaniem galaretek jak ktoś woli. Osobiście wolę konsystencję bez blendowania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinię po umyciu obrać, wydrążyć środek z pestkami. Resztę zetrzeć na tarce jarzynowej. Bez dodawania wody gotować około 20 minut. Dodać cukier i gotować kolejne 20 minut. Następnie wsypać galaretki i sok z cytryny. Zagotować i gorący nałożyć do nagrzanych słoików,