Dżem dyniowo-pomarańczowy

H A B I B I

Polecane na: **przetwory**

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

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Dynia hokkaido (sam miąższ) - 1,5 kg
- Cukier - 600 g
- Pomarańcze - 5 szt.
- Galaretki pomarańczowe - 3 opakowanie
- Sok z cytryny - do smaku

Dodatkowe info:

Dżemu nie trzeba pasteryzować, jednak powinien być przechowywany w chłodnym i ciemnym miejscu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Miąższ z dyni pokroić w kostkę i upiec w woreczku foliowych lub ugotować na parze. Ostudzić, zmiksować lub zmielić w maszynce do mięsa, przełożyć do garnka, dodać cukier oraz sok z pomarańczy i startą drobno skórkę. Zagotować i chwilę dusić, stałe mieszając, a na końcu dodać sok z cytryny.
Galaretki wsypać do pojemnika, zalać 1,5-2 szkl zimnej wody i odstawić do spęcznienia.
Przełożyć do gorącego musu z dyni i mieszać do rozpuszczenia. Doprowadzić do lekkiego wrzenia i natychmiast przelać do przygotowanych małych słoiczków - po sam brzeg.
Od razu zakręcić i odstawić snem do góry.
Pozostawić do ostygnięcia.