Kiszona dynia

Nikita

Polecane na: **przetwory, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

dynia hokkaido (lub inna) dowolna ilość -

czosnek, chrzan, koper -

liście laurowe, goździki, gwiazdka anyżu -

cynamon cejloński laska -

solanka (na 1 l wody 1 łyżka soli kamiennej do przetworów) -

słoiki -

Dodatkowe info:

Kiszona dynia jak każda kiszonka jest zdrową i pyszną przekąską. Ja lubię ze sporą ilością goździków i cynamonu, z dynią bardzo fajnie się łączą.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię pokroić w kostkę (2x2 cm) lub cienkie plasterki.
Ja w jednym słoiku zakisiłam dynię w kostce (tu dynię Hokkaido obrałam ze skóry, ale nie jest to koniecznie), a do drugiego słoika pokroiłam w cieniutkie plasterki (aby się szybciej ukisiła).
Do każdego słoika włożyć kawałek liścia laurowego, ząbek czosnku, gałązkę kopru (u mnie w jednym słoiku zwykły koper, w drugim gałązka kopru włoskiego znaleziona jeszcze w ogrodzie), gwiazdkę anyżu, 2-3 goździki (w zależności od preferencji), kawałek kory cynamonu cejlońskiego.
Dynię ułożyć w słoiku dosyć ciasno i zalać solanką. Ostawić w ciepłe miejsce na 5-7 dni. Ta drobno pokrojona ukisi się szybciej i szybciej możemy ją jeść.