Korzenny dżem dyniowo-pomarańczowy

Nikita

Polecane na: **desery, przetwory, śniadanie**

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

Warto wiedzieć:

75 min

1 porcja

Składniki:

- dynia (np. olbrzymia, bambino, piżmowa lub hokkaido) - 1 kg
- pomarańcze eko - 2 szt.
- cynamon cejloński - 1 szt.
- anyż - 1 szt.
- goździki - 5-10 szt.
- imbir świeży - kawałek
- cukier - 500 g
- naturalna pektyna (ilość w zależności od producenta) - 1 łyżeczka
- woda - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię obrać ze skóry i pokroić na małe kawałki. włożyć do wysokiego garnka z grubym dnem, wlać wodę i gotować pod przykryciem około 30 minut.
W międzyczasie przygotować przyprawy i pomarańcze. Pomarańcze eko dokładnie wyszorować, z jednej otrzeć skórkę, a z pomarańczy wycisnąć sok, drugą pomarańczę obrać i wyfiletować sam miąższ.
Jak dynia już się rozgotuje, dodać do niej pomarańczę, skórkę z pomarańczy i sok oraz przyprawy (laskę cynamonu w całości, goździki i anyż). Gotować około 20 minut.
Następnie dodać cukier wymieszany z pektyną, doprowadzić do wrzenia i gotować cały czas mieszając około 5-15 minut (do uzyskania odpowiedniej konsystencji).

KROK 2: Gorący dżem nakładać do czystych

słoiczków (przyprawy wyłowić). Odwrócić do góry dnem, przykryć ściereczką i zostawić do ostygnięcia.

KROK 3: Pyszny, aromatyczny, pachnący pomarańczą i przyprawami korzennymi dżem gotowy.