



Dżem dyniowy z pomarańczą

Składniki:

- 1 kg dyni
- 2 duże pomarańcze
- 1/2 cytryny
- 1 saszetka żelfix (1:3)
- 350 g cukru

Przygotowanie

- Dynię obieramy ze skórki i usuwamy miękki miąższ wraz z pestkami
- Pokrojoną w kostkę dynię wrzucamy do większego garnka
- Dodajemy 4-5 łyżek wody i co chwilę mieszając gotujemy do miękkości przez ok. 25 minut na małym ogniu
- Otrzymaną masę miksujemy blenderem
- Dodajemy sok cytryny oraz pomarańczy, żelfix z saszetki
- Wszystko mieszamy i doprowadzamy do wrzenia
- Na koniec dodajemy cukier, mieszamy i gotujemy przez 3 minuty
- Gorącym dżemem napełniamy wyparzone gorące słoiki, zakręcamy i przewracamy do góry nogami