

Dynia marynowana



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19508**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 kg dyni
- 3 szklanki wody
- 40 dag cukru
- 0,5 szklanki octu
- 5 goździków
- 1 laska cynamonu

Sposób przygotowania:

- 1 Dynię umyć, obrać, miąższ pokroić w kostkę, sparzyć wrzącą wodą, odcedzić i włożyć do wyparzonych słoików. Z wody, cukru, octu i przypraw przygotować zalewę i gorącą zalać dynię. Pasteryzować przed 20 minut.

Twoje notatki do przepisu: