

Dynia marynowana



Autor: **Izabela77**
Przepisów: **26** Ocena: **474**

 5-6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1 kg obranej dyni
- 375 g cukru
- 250 ml octu
- 750 ml wody
- 5 goździków

Sposób przygotowania:

- 1 Obraną dynię kroimy na wąskie kawałki a później na kostkę.
- 2 Do garnka wlewamy wodę, ocet, dodajemy cukier i goździki. Do gotującej się zalewy wrzucamy pokrojoną dynię i gotujemy do zeszklenia około 10 minut aż dynia będzie chrupka i delikatnie mięka.
- 3 Dynie przekładamy do słoików. Odcedzamy goździki i zalewamy gorącą zalewą dynię. Zakręcamy mocno słoiki, obracamy na góry dnem i odstawiamy do wystygnięcia.

Twoje notatki do przepisu: