

Mus z cukinii i pomarańczy.



Autor: **Majala**
Przepisów: **94** Ocena: **990**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 3 duże cukinie
- 6 pomarańczy
- 2 szklanki trzcinowego cukru 1 papryczka chili lub pepperoni kawałek około 5 cm imbiru. opcjonalnie łyżeczka kurkumy dla wzmocni

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować składniki.
- 2 Cukinie obrać, wydrążyć i pokroić w mniejsze kawałki
Pomarańcze sparzone i wyszorowane obrać ze skórki
Chili i imbir oczyścić.
- 3 Pokroić drobno skórkę pomarańczową, którą należy zalać wodą tak aby przykryć i gotować aż zrobi się szklista.
Drobno pokroić chili i imbir
- 4 Pokroić w kostkę cukinię.
- 5 Pokroić pomarańcze razem z białą skórką.
- 6 Wszystko wrzucić do gara, dodać 2 szklanki cukru trzcinowego, skórkę pomarańczową i gotować na małym ogniu do momentu gdy cukinia i pomarańcze będą tak miękkie aż się będą rozpadać.

Zmiksować i dodać 4 rozpuszczone w 2 litrach gorącego musu galaretki. Dokładnie wymieszać.
Nakładać do wyparzonych słoików i pasteryzować 10 minut.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: