

Konfitura dyniowa

Czas wykonania: 2 h 45 min **Ilość porcji:** 1,2 kg (8 słoiczków po 150 g)

Składniki:

- 2 1/2 kg dyni
- 1 szklanka cukru
- 1/2 szklanki wody
- sok z 1 cytryny



Przygotowanie:

Dynię obierać, wyciąć środek z pestkami i zetrzeć na tarce o grubych oczkach (można wykorzystać do tego robota kuchennego).

Dynię przełożyć do garnka, zasypać cukrem i dodać wodę i sok z cytryny. Całość gotować przez 10 minut pod przykryciem, następnie ściągnąć pokrywkę i gotować na małym ogniu przez około 1 godzinę 30 minut. Od czasu do czasu pomieszać, aby konfitura nie przywarła do garnka.

Ugotowana konfitura powinna być gęstej konsystencji, a dynia miękka, rozpadająca się.

Konfiturę przełożyć do wyparzonych, suchych słoików, zakręcić szczelnie i pasteryzować przez 20 minut. Następnie słoiczki wyciągnąć na ścierkę, odwrócić do góry dnem i pozostawić do czasu wystygnięcia.