



# Dżem z dyni



## Składniki:

- 1 kg dyni
- 2 duże pomarańcze
- 1 cytryna
- 1 saszetka żelfix`u
- 350 g cukru

## Przygotowanie:

Dynię umyć, obrać ze skórki, wyjąć miękki miąższ wraz z pestkami. Pozostały twarde miąższ pokroić w kostkę i włożyć do garnka.

Dodać 4-5 łyżek wody i co chwilę mieszając gotować do miękkości przez ok. 20 minut.

Miękką dynię zmiksować blenderem na mus. Dodać sok z pomarańczy i cytryny oraz żelfix z saszetki, wymieszać i doprowadzić do wrzenia. Następnie dodać cukier, wymieszać i gotować przez 3 minuty.

Gorącym dżemem napełniać równie gorące i uprzednio wyparzone słoiki i od razu zakręcać. Przechowywać w chłodnym miejscu, na przykład w spiżarni.



*Palce lizać!*

