

Cukinia jak ananas



Autor: **hajduczek-naturalnie**
Przepisów: **376** Ocena: **4805**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg młodej cukinii (u mnie to waga po obraniu ze skórki, pestek nie musiały usuwać)
- 400 ml soku ananasowego (może być z kartonu, ale niech to będzie sok, a nie napój) – sugeruję użyć nawet 450 ml*
- łyżka cukru
- 2/3 łyżeczki kwasu cytrynowego (użyłam sok z cytryny, jedną łyżeczkę)
- 1-2 g waniliny (czyli zapewne cukier waniliowy z torebki), u mnie jest to łyżeczka naturalnego ekstraktu waniliowego

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinie obierz i – jeśli trzeba – pozbaw gniazda nasiennego. Młodziutkie cukinie zazwyczaj wystarczy obrać i pokroić w kostkę.



- 2 Sok ananasowy wlej do rondla, dodaj do niego kwas cytrynowy (lub cytrynę), cukier i wanilinę (wanilię). Postaw garnek na ogniu.



- 3 Zagotuj i mieszaj, aż cukier się rozpuści.
- 4 Do syropu dodaj cukinię i gotuj na wolnym ogniu przez 20 minut, mieszając delikatnie od czasu do czasu, najlepiej potrząsając garnkiem. Tak mówi rosyjski przepis. I tu moja uwaga praktyczna – po włożeniu cukinii do syropu przykryłam garnek, by szybciej się zagotowała. Bo w pierwszej chwili to wygląda nieciekawie – trochę płynu na dnie i góra cukiniowych kostek



- 5 Nie zakręcając gazu, wkładaj „ananasy” do wyparzonych słoików i zamykaj pokrywkami (oczywiście również wyparzonymi). Następnie odwróć i przykryj kocem na noc. Niech powoli stygnie. Ale tu moja uwaga – praktyka wykazała, że to nie wystarczy. Trzeba te słoiki pasteryzować, jeśli mają wytrzymać do zimy (pasteryzacja trwała 15 minut). No chyba, że ma to być żart do szybkiego spożycia na grillu u przyjaciół – wtedy nie musisz pasteryzować.



- 6 Z podanej proporcji otrzymałam 4 słoiki o pojemności 320-330 ml. Przygotowane w ten sposób kostki cukinii bardzo sugestywnie udają kawałki ananasa. To taka kulinarna ciekawostka, którą warto wypróbować. Więc próbuję.



- 7 Kosteczki już od razu, po gotowaniu w soku ananasowym, były bardzo smaczne. Ale postanowiłam potrzymać je w słoikach chociaż przez tydzień. I to naprawdę jest pyszne! Nie wiem, czy dałabym się oszukać, że to ananas, ale ja przecież wiem, że to cukinia



Twoje notatki do przepisu: