

Dynia na zimę



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2304** Ocena: **50977**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 kg (obranej i oczyszczonej) dyni
- 1,5 l wody
- 750 ml octu
- 1/2 kg cukru
- 100 g goździków

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować syrop octowy z przyprawami i na gorący włożyć pokrojoną w spore kawałki dynię ,gotować na słabym ogniu od chwili ponownego zawrzenia ok. 40 min. to znaczy do chwili ,gdy stanie się lekko szklista. Złożyć gorącą do słoików ,zakręcić ,ułożyć do góry dnem do wystudzenia.



Twoje notatki do przepisu: