

Dynia z anyżkiem na słodko



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2512** Ocena: **18164**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Dynia 1 kg
- Woda 1 litr
- Cukier 1/2 kg
- sól 1 łyżeczka
- kwas cytrynowy 1 łyżeczka
- Przyprawa anyż

Sposób przygotowania:

- 1 Dynię obrać, pokroić w kostkę i zagotować przez 5 minut w wodzie z cukrem. Następnie przełożyć dynię do wyparzonych słoików i zalać syropem w między czasie posolić i zasypać kwasem. Do każdego słoiczka włożyć po 2 gwiazdki anyżu, zakręcić i pasteryzować 20 minut.

Twoje notatki do przepisu: