

Dýňový džus

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- dýňe 3 kg
- cukr krupice 1 kg
- pomerančové tango 4 balíček
- pomerančový sirup 1 lahev
- citrón 5 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Dužinu dýně nakrájíme na kostky o hraně asi 2 cm a zalijeme ji, nejlépe ve skleněné nádobě, cukrovým roztokem připraveným rozpuštěním cukru v 2,5 l vody
2. Přidáme šťávu ze 2 ks citrónů a kyselinu citrónovou, necháme v chladu do druhého dne odležet
3. Druhý den dužinu rozmixujeme i s nálevem, přidáme 10 l převařené vody, šťávu ze zbývajících citrónů, ovocný sirup, pomerančový vitacit (tang), vše dobře rozmícháme
4. Scedíme přes husté síto a plníme do lahví
5. Uchováváme v chladu nebo džus můžeme i sterilovat.

Poznámka:

Sterilujeme tak, že láhve dáváme do sterilizačního hrnce buď odzátkované nebo se zabezpečenými zátkami. Máme-li speciální tenký teploměr pro sterilaci šťáv, vkládáme ho přímo do otevřené láhve.

Hrnc naplníme vodou asi do tří čtvrtin výšky lahví a sterilujeme 10-15 minut při teplotě 75 °C. Po skončení sterilace láhve ihned zazátkujeme a necháme ležmo vychladnout. Zátky lahví parafínujeme namáčením do roztopeného parafínu. U sterilovaných lahví parafínujeme zátky po zchladnutí