

Sušená dýně

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- dýně 5 kg
- cukr 1.5 kg
- hřebíček 10 ks
- voda 5 l
- celá skořice 2 ks
- ocet 0.5 l
- citrónová kůra 100 g

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dýni očistíme a nakrájíme na kostky cca 2 x 2 cm. (Uvedená váha dýně je v očištěném stavu). Krájíme do velkého hrnce, nebo do dvou malých. Dýni zalijeme vodou s octem a necháme 24 hodin louhovat.

Druhý den vodu slijeme a dýni propláchneme.

Prosypeme cukrem a necháme dalších 24 hodin stát (vodu nepřidáváme, dýně pustí šťávu).

Další den dýni 5 minut společně s kořením povaříme v puštěné šťávě, necháme okapat a sušíme. V sušičce to trvá den.