

Nakládaná dýně (nastrouhaná)

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- dýně 1 kg
- voda 2 l
- 8% ocet 500 ml
- cukr 150 g
- sůl 80 g
- sladidlo deko 25 ks
- nové koření 2 kulička
- pepř 1 kulička
- bobkový list 1 ks
- feferonka 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Očištěnou dýni nastrouháme
2. Naplníme sklenice a zalijeme nachystaným lákem
3. Ke sterilaci několika sklenic stačí běžný hrnec, do kterého vložíme starší utěrku, na ni sklenice urovnáme, zalijeme teplou vodou (2 cm do výše sklenic)
4. Hrnec přiklopíme poklicí a zahříváme na potřebnou teplotu (85 °C)
5. Po uplynutí předepsané doby (20 minut) sklenice vyjmeme a obrátíme je dnem vzhůru
6. Necháme vychladnout

7. Uložíme je v chladnu a temnu, občas je zkontrolujeme.

Doporučení:

Nálev lze připravit i z průmyslových směsí jako např. Nova, Pikanta.... Pro diabetiky existují speciální směsi označené symbolem Dia.