

Dýňový džem se skořicí

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- dýně 1.2 kg
- citron 1 ks
- mletá skořice 6 lžička
- cukr krupice 1 kg
- celá skořice 1 balíček

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Portugalsko

Počet porcí: 1

Postup:

Dýni omyjeme, odkrojíme stopku, rozpůlíme a vydlabeme. Dýni nakrájíme na menší kousky.

Nakrájenou dýni dáme do širšího hrnce, přidáme špetku soli, celou skořici a zalijeme asi 1,3 l vody. Dýni vaříme 20 minut doměkka. Voda se nám částečně vypaří.

Mezitím z citronu vymačkáme šťávu.

Z uvařené dýně vyndáme skořici. Dýni rozmačkáme vidličkou nebo šťouchadlem na brambory. Pokud chceme mít džem hladký, použijeme mixér. Jinak ale necháme v džemu vyznít kousky. K dýni přidáme větší část cukru, citronovou šťávu a dále vaříme a mícháme, dokud se cukr nerozpustí.

Hotový džem ochutnáme a podle chuti ještě doladíme cukrem. Nakonec vmícháme mletou skořici.

Zkontrolujeme, zda džem houstne. Dáme lžičku džemu na talířek a počkáme, jestli zatuhne. Pokud ne, ještě povaříme.

Horký dýňový džem plníme do čistých a vypařených sklenic. Dýňový džem skladujeme v chladu a po otevření sklenice v ledničce.

Dýňový džem se skvěle hodí ke krémovým sýrům společně s crackery, bílému jogurtu, studenému krůtímu masu a paštice. Ale dá se použít i k plnění moučníků a dezertů.