

Dýňový džus

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- dýně 3 kg
- cukr 1200 g
- voda 2500 g
- kyselina citronová 1 lžíce
- citron 6 ks
- citronový sirup 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na 3 kg dýně potřebujeme 2,5 l vody, 1,2 kg cukru a lžici kyseliny citronové. Dýni oloupeme, vydlabeme dužinu a bez jader ji pokrájíme na malé kostičky. (Jádra usušíme, obsahují zinek, suchá konzumujeme asi 5 až 8 ks denně) Pak ji ve vodě, cukru a kyselině citronové necháme máčet 24 hodin. Asi 4x za tu dobu zamícháme. Druhý den přidáme 3 citróny i s kůrou. pak všechno uvaříme do měkka a vychladlé rozmixujeme. Do této směsi přidáme ještě šťávu ze 3 citrónů a citronový sirup (nejlépe Ovocit). Tuto směs přepasírujeme, nejlépe přes hustý kovový cedník. Tento koncentrát sterilizujeme v omnia sklenicích 0,7 l 20 minut při 100 C. Před konzumací obsah sklenice vlijeme do 2 l láhve a dolijeme

vodou promícháme a dáme vychladit.