

Džus z dýně

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- pomeranč 4 ks
- dýně nebo cuketa 0.5 kg
- voda 12 l
- kyselina citronová 70 g
- cukr 1 kg
- mrkev 0.5 kg

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Pomeranče řádně umyjeme kartáčkem, pokud mají pecky, vypeckujeme je. Nakrájíme na kousky. Očistíme mrkev a dýni (cuketu), nakrájíme na kousky a vše s trochou vody vaříme asi 30 minut v tlakovém hrnci.

Vychladlou směs rozmixujeme a přidáme do ní cukr s kyselinou citronovou a doředíme asi 10 -12 l vody. Džus z dýně naplníme do sklenic a dáme od ledničky dobře vychladit. Popijíme podle chuti velmi vychlazené.