

Dżem dyniowo-jabłkowy z korzennym aromatem

Składniki:

- Dynia 2 kg
- Jabłka 2 kg
- Cukier, sok z cytryny, goździki, imbir, cynamon - do smaku

Sposób wykonania:

1. Dynię umyć, obrać, wydrążyć, pokroić w kostkę, po czym dusić w garnku z odrobiną wody.
2. Jabłka umyć, obrać wydrążyć gniazda nasienne, pokroić w kostkę, skropić sokiem z cytryny, dusić razem z dynią.
3. Do masy dyniowo-jabłkowej dodać cukier oraz przyprawy korzenne i dusić razem na wolnym ogniu, mieszając.

Gotowy dżem można zblendować na gładką masę.