Dynia w occie z kardamonem

Czas przygotowania: 60 minut

***Składniki:***

• 1,5 kg dyni bez pestek

• 0,5 l wody

• 200 g cukru

• 1 łyżka soli

• 200 ml octu winnego z białego wina KAMIS

• 5 owoców kardamonu KAMIS

• 3-5 szt. goździków całych KAMIS

***Sposób przygotowania:***

1. Oczyszczoną dynię pokrój w grubą kostkę.
2. Wodę zagotuj z octem, cukrem i przyprawami.
3. Do gotującego syropu włóż dynię i gotuj około 3 minuty. Wyjmij i włóż do słoików.
4. Syrop ponownie zagotuj. Zalej dynię, zakręć, wstaw do piekarnika i pasteryzuj około 15 minut w temperaturze 130°C.
5. Przechowuj w chłodnym i ciemnym miejscu.

*Dobra rada: Podobnie jak inne marynowane warzywa i owoce, dynię możesz serwować jako dodatek do pieczonych mięs, sałatek, a nawet deserów. Dodatek kardamonu i goździków sprawia, że jest aromatyczną przystawką, nawet podana samodzielnie.*