***Konfitura z dyni***

***Potrzebne produkty:***

1 kg oczyszczonej dyni

1 szklanka wody

1 ½ szklanki cukru

3 duże pomarańcze

1 duża cytryna

***Przyprawy***  : 1 łyżeczka Imbiru, 1 łyżeczka cynamonu.

***Sposób przygotowana:***

1. Dynię oczyścić z pestek i obrać ze skórki, pokroić w kostkę o wielkości 2 cm
2. Pokrojoną dynię podlać woda i dusić na małym ogniu przez około 40 minut.
3. Obrać pomarańcze ze skórki i błonki, tak aby uzyskać fileciki z pomarańczy, pokroić w małe kawałki.
4. Jak dynia będzie miękka, dodaj cukier, fileciki pomarańcza, imbir oraz cynamon.
5. Gotować do momentu, aż konfitura zacznie gęstnieć cały czas mieszając.
6. Zakwasić konfiturę sokiem z cytryny.
7. Gdy konfitura będzie szklista, gorącą konfiturę, przełożyć do wyparzonych słoików. Zakręcić i odstawić je do wystudzenia do góry dnem.
8. Przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.

***Dobra rada***

Podczas gotowania dyni sprawdzaj jej gęstość, wykładając łyżeczką na talerz. Dynia w konfiturze powinna być szklista, jednolita i miękka, ale nie może się rozpadać. Jej konsystencja jest wtedy idealna.