

cukinia a,la ananas

Składniki:

3 kg cukinii obranej pokrojonej w kostkę
1 kg cukru
2 cukry waniliowe
3-4goździki
3-4 łyżeczki kwasku cytrynowego

Przepis:

Zagotować 1 1/2 l wody z kwaskiem cytrynowym ostudzić. Zalać nią cukinię, przycisnąć talerzem i odstawić na dobę w chłodne miejsce. Następnego dnia odsączyć cukinię z zalewy na sicie. Do zalewy dodać cukier waniliowy i goździki i zagotować. Wrzucić do gotującej się zalewy cukinię i gotować 7 minut. Ponakładać w słoiki .Pasteryzować około 15 minut.
Polecam do ciast a także do sałatek ma smak normalnego ananasa!