

Dżem jabłkowo – dyniowy

Składniki:

ok. 1 kg mięszu dyni, najlepiej odmiana o mocno pomarańczowej barwie
ok. 1 kg jabłek
ok. 2 szklanki cukru
2 duże cytryny
1 łyżeczka mielonego cynamonu

Przepis:

Dynię, sam miąższ bez skórki i pestek, kroimy w kostkę. Wkładamy do garnka, dodajemy cukier, ok. 0,5 szklanki wody i dusimy pod przykryciem na małym ogniu aż dynia zacznie się rozpadać. Cytryny szorujemy, parzymy, ocieramy ze skórki i wyciskamy sok. Jabłka myjemy, obieramy ze skórki, wydrążamy gniazda nasienne, miąższ kroimy w kostkę, polewamy sokiem z cytryn. Kiedy dynia zmięknie, dodajemy jabłka z sokiem, skórkę cytrynową, mieszamy i smażymy - bez przykrycia - aż jabłka się rozpadną a dżem zgęstnieje (ok. 30-45 min) . Na koniec dodajemy cynamon, mieszamy i po chwili wrzący dżem nakładamy do wyparzonych słoików, zakręcamy wyparzonymi nakrętkami i odstawiamy do góry dnem do ostygnięcia. Cynamon dodajemy na końcu ponieważ dodany wcześniej może gorzknieć. Taki dżem jest doskonały do pieczywa, ale też można nim smarować i przekładać ciasta.