



DÝŇOVÁ MARMELÁDA:

3 kg dýně (dužina, bez jader a svrchní šlupky), 2 kg cukru, 3-4 ks citrónů, rum, skořice, můžeme přidat pektogel pro jemnější konzistenci.

POSTUP PŘÍPRAVY:

Žlutomasé dýně oloupáme, vyjmeme měkkou dužinu s jádry a tuhou dužinu nakrájíme na kostky. Naskládáme je do kameninové nádoby a prosypeme předepsaným množstvím cukru, do druhého dne necháme odležet. Přidáme šťávu ze tří (čtyř) citrónů, vše uvedeme do varu a vaříme asi 30 minut, před koncem přilijeme trochu rumu. Horký džem plníme do sklenic, ty důkladně uzavřeme a sterilujeme cca 20 minut při teplotě 95 °C.