



# Dýňový základní džem

asi 6 sklenic (à 200 ml)



snadná příprava

do 40 minut



## Přísady::

### Přísady:

1 kg dýně Hokkaido (neloupané, očištěné a nakrájené na malé kousky)

100 ml voda

1 ks pomeranč větší

1 zarovnaná KL Kyselina

citrónová Dr. Oetker

1 balení Želírovací cukr Extra 2:1

Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

ponorný mixér

6 ks sklenice vč. víček

- 1 Na přípravu džemu vložíme do většího hrnce dýni. Zalijeme vodou a na mírném ohni za občasného míchání asi 20 minut povaříme. Přidáme šťávu z pomeranče i s dužinou a poté pomocí ponorného mixéru rozmixujeme. Přidáme kyselinu a želírovací cukr a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 2 Na talířek kápneme 1-2 KL právě svařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr. Oetker.
- 3 Odebereme případnou pěnu a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Uzavřeme víčkem, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

