

Puree z dyni lub mus z dyni do słoików na zimę

Przygotowanie

- Dynię umyć i pokroić na kilka mniejszych części, usunąć pestki. Położyć na blaszce skórką do dołu i wstawić do piekarnika nagrzanego do **190 stopni C**. Piec w środkowej części piekarnika przez **około 45 minut**.

- Łyżką wydrążyć miąższ z upieczonej dyni i zmiksować go blenderem na gładkie purée (nie trzeba odciskać). Włożyć do garnka i mieszając dokładnie zagotować.

- Nałożyć do wyparzonych i suchych małych słoików, od razu zakręcić i pasteryzować przez ok. 30 minut licząc od czasu zagotowania się wody.

Wskazówki - zamiast pasteryzować puree z pieczonej dyni można też zamrozić.



Zdjęcie 5 – zmiksowana masa z dyni oraz pokrojona dynia.