

Dýňová marmeláda

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1,5 kg	žlutá dýně
1 kg	želírovací cukr
1 lžička	kyselina citronová
1 ks	pravý vanilkový lusks
1 l	voda



Postup přípravy

Dýni oloupeme, vydlabeme semínka a omyjeme. Nakrájíme na kostky a dáme do kastrolu. Přidáme želírovací cukr spolu s kyselinou citronovou a vanilkovým lusks. Zalijeme vodou a rozvaříme po dobu asi 20 minut zcela doměkka (průběžně přitom mícháme). Vanilkový lusks vyndáme a ještě horkou marmeládu naplníme do vymytých a suchých sklenic. Pečlivě zavíčkujeme a otočíme dnem vzhůru. Není již nutné sterilovat.