

Ananasový kompot z dýně

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 kg dýně

2 l vody

2 ČL kyseliny citronové

0,5 kg pískového cukru

celá skořice

hřebíček

1 velká plechovka ananasového kompotu nebo ananasový džus
(nebo několik kapek ananasové tresti)

citron

Postup

1. způsob:

Dýni rozkrojíme a odstraníme měkkou dužinu s jádrem. Oloupáme a pokrájíme na kostičky. Ve vodě rozpustíme kyselinu citronovou a na 24 hodin do tohoto nálevu vložíme kostičky dýně. Druhý den přidáme cukr, kousek celé skořice, hřebíček a vaříme, až dýně zesklivatí. Potom přilijeme na kousky pokrájený ananasový kompot i s nálevem nebo ananasový džus či několik kapek ananasové tresti. Na dno sklenice dáme plátek citronu bez jader, naplníme připraveným kompotem, dobře uzavřeme a sterilujeme 10 minut při teplotě 80° C.

2. způsob:

Dýni rozkrojíme a odstraníme měkkou dužinu s jádrem. Oloupáme a pokrájíme na plátky asi 1 cm silné. Kulatými formičkami vykrájíme i středy (jako ananas). V kastrolu svaříme vodu s cukrem (na 1 litr vody odvážíme 400 g pískového cukru) a vkládáme po částech kolečka. necháme je asi 3 minuty povařit, opatrně vyjmeme a skládáme do sklenic. Zbylý nálev po vaření dýní zředíme ananasovým džusem, nalijeme na dýni, dobře uzavřeme a sterilujeme 15 minut při teplotě 85° C. Nálev ředíme ananasovým džusem v poměru asi 1:3. Odkrojky z dýní pokrájíme na kostičky a zavaříme stejným způsobem.