

Dýňový džus

Kategorie: Nealkoholické nápoje

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 kg dýně

1,2 kg cukru

2,5 kg voda

1 lžíce kyselina citronová

6 ks citron

1 ks citronový sirup

Postup

Na 3 kg dýně potřebujeme 2,5 l vody, 1,2 kg cukru a lžíci kyseliny citronové. Dýni oloupeme, vydlabeme dužinu a bez jader ji pokrájíme na malé kostičky. (Jádra usušíme, obsahují zinek, suchá konzumujeme asi 5 až 8 ks denně) Pak ji ve vodě, cukru a kyselině citronové necháme máčet 24 hodin. Asi 4x za tu dobu zamícháme.

Druhý den přidáme 3 citrony i s kůrou. pak všechno uvaříme do měkka a vychladlé rozmixujeme. Do této směsi přidáme ještě šťávu ze 3 citronů a citronový sirup (nejlépe Ovocit). Tuto směs přepasírujeme,nejlépe přes hustý kovový cedník.Tento koncentrát sterilizujeme v omnia sklenicích 0,7 l 20 minut při 100 °C.

Před konzumací obsah sklenice vlijeme do 2 l láhve a dolijeme vodou promícháme a dáme vychladit.