

Postup

3 kg tekvice, 2 lyžice kyseliny citrónovej, 1 l pomarančového džúsu, 500 g kryštálového cukru

Postup

Tekvicu zbavíme šupky a jadier, narežeme na rovnako veľké kocky, zmiešame ich s kyselinou citrónovou a zalejeme vodou tak, aby bola ponorená. V chlade ju necháme odležať 24 hodín. Potom vodu z tekvice zlejeme, k tekvici pridáme džús s cukrom a varíme cca 10 minút. Potom tekvicu naložíme do pripravených pohárov a sterilizujeme pri teplote 80 stupňov Celzia 15-20 minút. Horúce poháre obrátíme hore dnom a necháme vychladnúť.

zdroj:carli51.estranky.sk

