

puree z dyni + pasteryzacja

To przetwór bardzo prosty, choć jednak pracochłonny, ale czas ten, jest wart tego wszystkiego, co później będziemy mogli stworzyć, z tego złotego cuda zamkniętego w słoiku:). Moja pierwsza dynia jest już zawekowana, planuję jeszcze następne dwie włożyć do słoików.

Przedstawię swój bezpieczny sposób na pasteryzację, ale po kolei:

Składniki:

- 1 duża dynia , przekrojona na pół i oczyszczona z pestek i włókien
- kilka słoików

Wykonanie:

1. Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni Celsjusza i wkładamy dwie połówki dyni (skórą do dołu). Pieczemy ok 45 minut, aż miąższ zmięknie.

2. Gdy dynia przestygnie, delikatnie „wylewamy” z niej nadmiar wody, która w trakcie pieczenia gromadzi się na dnie każdej połówki. Dużą łyżką (ja użyłam takiej do lodów), skrobiąc wyciągamy miąższ. Następnie robimy z niego puree, czy to przy pomocy blendera, czy robota kuchennego, efekt musi być jeden jednolita, gładka masa.

3. Piekarnik rozgrzewamy do 130 stopni Celsjusza i wkładamy uprzednio wymyte i osuszone słoiki wraz zakrętkami – wypiekamy (nie zawekowane słoiki 15-20 minut)

4. Przekładamy puree do „wypieczonych” słoików, zostawiając margines przestrzeni, zakręcamy. Pasteryzujemy w piekarniku w temperaturze 130 stopni Celsjusza ok. 1 godziny. Uchylamy drzwiczki i pozostawiamy do wystygnięcia.

5. Następnego dnia dla bezpieczeństwa, możemy powtórzyć jeszcze raz ostatni krok pasteryzacji. Ponieważ jest to przetwór pozbawiony cukru i octu, szczególnie należy się przyłożyć do tego procesu. Można również skorzystać z drugiej metody – garnkowej, ja jednak jestem zwolenniczką piekarnika:)