



## **DYNIA W OCCIE**

### Składniki:

- kawałek większej dyni o wadze 2 - 3 kg
- 1 l octu winnego (z białego wina)
- 1 kg cukru
- 6 - 8 szt. goździków
- 1 l wody

### Wykonanie:

#### *Pierwszy dzień*

- dynię obrać i pokroić w paski lub większą kostkę, albo za pomocą specjalnego nożyka wykroić z niej kulki
- zalać dynię octem, odstawić na 24 godziny i od czasu do czasu przemieszać

#### *Drugi dzień*

- przygotować syrop: zagotować wodę z cukrem i goździkami
- odcedzić dynię i wrzucić do gotującego syropu
- całość gotować, aż do zeszklenia dyni - około 20 minut
- z syropu wyciągnąć goździki
- dynię przełożyć do słoików i zalać gorącym syropem
- słoiki zamknąć oraz ustawić do góry dnem

[www.dietabezglutenowa.pl](http://www.dietabezglutenowa.pl)