

- 650 g miąższu dyni bez pestek
- 2 duże pomarańcze
- 100 g świeżego ananasa
- 50 ml soku z cytryny
- 2 łaski wanilii
- 500 g cukru trzcinowego żelującego

Krok 1.

Dynię i ananasa pokroić w kostkę

Krok 2.

Pomarańcze wyszorować, część skórki pozbawić białej warstwy i pokroić w cieniutkie paseczki, miąższ pokroić w kostkę

Krok 3.

Wanilię rozciąć wzdłuż, wyskrobać miąższ

Krok 4.

Dynię, ananasa, pomarańczę i sok z cytryny włożyć do naczynia miksującego, rozgotować – **20 min, obr. 1, temp. 100 st.**

Krok 5.

Dodać cukier żelujący, zagotować – **4 min, obr. 2,5, temp. 100 st.**

Krok 6.

Dodać miąższ wanilii i skórkę z pomarańczy, zagotować – **5 min, obr. 2, temp. 100 st.**

Krok 7.

Gorący dżem przełożyć do wyparzonych słoików, zakręcić, postawić do góry dnem do ostygnięcia

Uwaga: długie, cienkie paseczki ze skórki pomarańczowej łatwo uzyskać za pomocą skrobaka do cytrusów, tzw. zestera.