



Dynia marynowana serwowana z grzankami

Dynia marynowana- 20 słoików pojemność ok 300 ml

Składniki:

- 5 kg dyni
- 1,5 l octu
- 4 szklanki wody
- 2,5 kg cukru
- 1 łyżeczka soli
- Kilka goździków

Sposób wykonania:

Dynię obierz i pokrój w 2-3 centymetrowe kostki. Przygotuj syrop z wody, cukru, octu, soli oraz goździków i zagotuj go. Następnie do gorącego syropu partiami wrzucaj dynię. Każdą jej partię podgotuj na tyle, aby była gorąca i łyżką cedzakową przełóż do miski.

Wystudzoną dynię ułóż w słoiczkach. Syrop zagotuj, zbierz z niego zawiesinę, a następnie zalej nim dynię w słoikach.

Słoiki gotuj przez 5 minut, potem wyjmij je na suchą ściereczkę i przykryj kocem na całą noc. Marynata jest gotowa! Jak przygotować grzanki z dynią i fetą?

Składniki na 1 osobę:

- 2 kromki bułki paryskiej lub chleba graham
- 20 g dyni marynowanej
- 10 g sera feta lub koziego
- ząbek czosnku
- łyżeczka masła
- natka pietruszki do dekoracji

Sposób wykonania:

Rozdrobniony czosnek połącz z masłem i posmaruj nim kromki bułki lub chleba. Następnie kromki wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika i piecz, aż się zarumienią. Po wyłożeniu z piekarnika ułóż na nich odsączone z marynaty kosteczki dyni, obłóż serem i posyp natką pietruszki.

Smacznego!