

# Dinnyeszirup

Cecei cégér

kb. 3 üveg ((500 ml-es)



Kis gyakorlat szükséges

● up to 60 Min.



## Hozzávalók:

### Az elkészítéshez:

- 1500 g görögdinnye (előkészítve mérve), kb. 3 kg dinnyéből
- 20 g gyömbér
- 250 ml 100%-os narancslé
- 1 késhegynyi só
- 1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 3:1

## 1 Előkészítés:

A dinnyét hasábokra vágjuk, eltávolítjuk a magokat, meghámozzuk, a gyümölcs húsát feldaraboljuk és kimérünk 1500 g-ot. A gyömbért meghámozzuk, és apróra vágjuk.

## 2 Elkészítés:

A dinnyedarabokat a narancslével, a gyömbérrel, a sóval és a dzsemfix-szel egy nagy főzőedényben pépesítjük. Folyamatos keverés mellett felforraljuk és állandó kevergetés közben legalább 3 percig rotyogva főzzük. A gyümölcsmasszáról, ha szükséges, a főzés közben keletkezett habot leszedjük. A gyümölcsmasszát durva szitán átnyomkodjuk, és azonnal az előkészített üvegekbe peremig töltjük, csavaros tetővel (twist-off befőttesüveg tető) lezárjuk. Az üvegeket rögtön megfordítjuk és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk (ha lehetséges). Használat előtt felrázandó.



## Javaslatok:

- Frissítő italhoz felöntünk egy kevés dinnyeszirupot hideg ásványvízzel vagy pezsgóval.
- Ha fanyar italt szeretnénk, fi nomítsuk a dinnyeszirupot Ginger Ale-lal (gyömbér ízű szénsavas üdítőital), citromkarikával és fi nomra vágott bazsalikommal.

