Domácí dýňové máslo

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	máslová dýně (o váze asi 4 kg)
60 ml	jablečný mošt nebo šťáva
200 g	třtinový cukr
1 lžička	mletá skořice
1/4 lžičky	mletý muškátový oříšek
1 lžička	mletý zázvor
1/2 lžičky	mletý hřebíček
1 lžíce	vanilkový extrakt
2 lžíce	citronová šťáva
špetka	sůl



Postup přípravy

Dýni rozkrojíme, vydlabeme semínka a pečeme v troubě předehřáté na 180°C zhruba 45 minut. Necháme vychladnout, pak sloupneme slupku. Dužinu rozmixujeme v mixeru dohladka. Přidáme cukr, skořici, muškátový oříšek, mletý zázvor a mletý hřebíček. Rozmixovanou a okořeněnou směs přemístíme do hrnce s pokličkou a povaříme 5 minut. Poté vmícháme vanilkový extrakt, citronovou šťávu a špetku soli. Přelijeme do pečlivě vymytých sklenic, zavíčkujeme a uchováváme v chladu. Používáme jako pomazánku na chléb, pečivo, toasty či rozličné placky. Dýňové máslo nám v ledničce vydrží 2 až 4 týdny.