Recept na dýňové pyré, sterilizované

https://varimesmarcelou.cz/recept-na-dynove-pyre-sterilizovane

Dýňové pyré je univerzální potravina-polotovar, která rychle poslouží k přípravě polévek, bramborovo dýňové kaše, na přípravu noků, rizota, těstovin, karí, dortů, pohárů a v neposlední řadě i chutného džusu. Sterilizované či zamražené dýňové pyré neobsahuje žádné koření, žádná dochucovadla, je to jen čistá dužina a v případě dýně Hokkaido i slupky.

Každý rok jsem očistěnou dýni Hokkaido nakrájela na kostky, zavakuovala po 400 g a uložila do mrazáku k postupnému spotřebování. Letos můj mrazák obsadila dvacetikilová krůta. A co teď. Při přípravě dýňových noků s bramborami mi napadlo, jak s dýněmi naložím. Udělala jsem dýňové pyré a sklenice zasterilizovala.

Na přípravu dýňového pyré si připravíme

- Libovolné množství dýně, v případě dýně Hokkaido i se slupkou
- Široký kastrol s poklicí
- Napařováček
- Skleničky na zavařování s víčky twist-off (ideální jsou o obsahu 350–400 ml)
- Pasírovací strojek, se středně velkými otvory na vyměnitelném pasírovacím disku

Způsob přípravy: vaření v páře po dobu 25 minut

Doba sterilizace: 20 minut na 80 °C (ponořené ve vodě). Důležité upozornění ke sterilizaci je uvedeno v sekci Kuchařská abeceda, pod písmenem "Z".

Postup přípravy dýňového pyré

Příprava dýňového pyré je velmi snadná. Dýni omyjeme, rozpůlíme a zbavíme jádřinců. Měla by mít sytě oranžovou barvu. V případě dýně Hokkaido ponecháme i slupku, u ostatních druhů dýní slupku odstraníme škrabkou. Dýni nakrájíme na měsíčky.



Měsíčky dýní vložíme na napařováček, který jsme umístili do kastrolu s širším dnem, podlijeme vodou pod úroveň napařováčku. Hrnec zaklopíme poklicí a od bodu varu vaříme v páře 20-25 minut.

Abychom si udělali představu, kolik dýní budeme potřebovat například na 650 g čisté hmoty:

- měla jsem 2 menší a zdravé kusy dýně hokkaido o celkové hmotnosti 1,1 kg. Po odstranění jádřinců a stopek mně zůstalo 650 g dýně. Z původní váhy dýní jsem tedy využila jen 59,1 %.



V páře uvařenou dýni propasírujeme na pasírovacím strojku. Jde to jako po másle. Pokud nemáte pasírovací strojek, myslím, že by šel použít i ponorný mixer a v nejhorším případě lze použít i vidličku.



Hotové pyré natlačíme do skleniček. Koupila jsem si sklenice o obsahu 320 ml. Do každé skleničky se vešlo 300 g pyré. Dýňové pyré sterilizujeme klasickým způsobem 20 minut na 80 °C.



Velikost skleniček a údaj o váze pyré ve skleničce je důležitý pro přípravu pokrmů. V otevřené skleničce se nespotřebované pyré bude rychle kazit, protože neobsahuje žádný konzervant.
V ledničce vydrží v otevřené skleničce maximálně 3-5 dnů.