

Μυρίζει καλοκαίρι - Το δροσερό γλυκό του κουταλιού πεπόνι με εύκολη συνταγή

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Γενικά Θέματα](#)

Ποιος είπε ότι υπέροχα γλυκά του κουταλιού είναι μόνο το σταφύλλι, το βύσσινο ή το κυδώνι; Εδώ έχουμε συνταγή για το πιο ιδιαίτερο και άκρως καλοκαιρινό γλυκό κουταλιού με βάση το πεπόνι. Θα το φτιάξετε εύκολα με λίγο χυμό λεμονιού, ζάχαρη και ένα μπιστουνάκι βανίλιας.

Υλικά για πεπόνι γλυκό του κουταλιού

2 kg σφιχτά πεπόνια

1 lt νερό

2.300 gr ζάχαρη

1 μπιστουνάκι βανίλιας

2 λεμόνια (το χυμό τους)

Συνταγή για πεπόνι γλυκό του κουταλιού

Κόβουμε τα πεπόνια στη μέση, τα καθαρίζουμε από τους σπόρους και τη φλούδα και τα κόβουμε σε κομμάτια λίγο μεγαλύτερα από μπουκιά.

Βράζουμε νερό σε μια φαρδιά κατσαρόλα.

Ρίχνουμε τα κομμάτια πεπόνι σε ένα μεταλλικό σουρωτήρι και το βυθίζουμε με το σουρωτήρι στο βραστό νερό για 4 με 5 λεπτά.

Μετά, τα βουτάμε σε παγωμένο νερό τα στραγγίζουμε και τα αραδιάζουμε σε μια φαρδιά κατσαρόλα.

Βράζουμε το νερό με τη ζάχαρη μέχρι να δέσουν σε παχύ σιρόπι.

Κατεβάζουμε το σιρόπι από τη φωτιά, το ρίχνουμε στην κατσαρόλα με το πεπόνι και τα αφήνουμε για 4 ώρες.

Μετά, βράζουμε το γλυκό για 10 λεπτά και το αφήνουμε να κάτσει για άλλες 8 ώρες.

Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία αυτή άλλες 2 φορές.

Την τελευταία φορά, λίγο προτού σβήσουμε τη φωτιά, ρίχνουμε στο γλυκό το μπιστουνάκι της βανίλιας χαραγμένο και το χυμό λεμονιού.

Υπολογίστε στο χρόνο παρασκευής το χρόνο αναμονής που απαιτείται δηλαδή πάνω από 24 ώρες.

parapolitika.gr

