

Hruško - jablečná povidla

Kategorie: Doplnky do sladkého

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3500 g hrušky

1000 g jablka

1000 g cukr krystal

125 ml ocet

1 sáček - pektogel

1 lžička hřebíček

1 lžíce skořice mletá

Postup

Hrušky a jablka oloupeme, zbavíme jadřinců a nakrájíme podobně jako houby na sušení. Cca 600 - 700 g hrušek a 200g cukru dáme stranou. V průběhu krájení je postupně promícháme s octem a cukrem. Do cukru je možno vmísit jeden Pektogel pro lepší želírování. Necháme asi 8h působit, přidáme koření a pomalu a za dostatečného míchání vaříme, asi po 0,5 až 0,75 h varu přidáme zbylé hrušky a cukr. Vaříme velmi zvolna (POZOR NA PŘIPÁLENÍ A KARAMELIZACI) do požadované konsistence.

Cukru raději méně, použil jsem 385g na kg ovoce. Slyšel jsem, že stačí 200g/kg.

Poznámka

počet porcí je v litrech hotových povidel.