

Švestková nutela

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2-3 kakaové pudinky

1 kg krystalového cukru

200 g kakaa

2 vanilky

Ingredience::

2,5 kg zralých švestek

Postup

Postup přípravy: Švestky vypeckujeme, rozvaříme doměkka, přidáme vše ostatní, necháme probublat a na 24 hodin odstavíme. Plníme do malých skleniček a při 80 °C sterilujeme 15 minut - tedy než chytanou víčka.

P. S.: sama jsem ji ještě nedělala, ale jedla jsem ji a byla dobrá. Osobně bych ale švestky pomlela nebo rozmixovala, zdály se mi tam být velké kusy.