Pečená švestková povidla

Kategorie: Ostatní

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- ocet 2 lžíce
- švestky 2 kg
- hřebíček 3 ks
- mletá skořice 0.5 lžička
- rum 4 lžíce
- cukr krupice 500 g

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Švestky umyjeme, vypeckujeme a dáme do hlubšího pekáče. Polijeme octem, vše promícháme a dáme péct na 200 - 250 °C do trouby. Během pečení švestky ani jednou nemícháme. Pečeme 20 - 25 minut.

Po této době na švestky nasypeme rovnoměrně 25 dkg cukru a znovu dáme péct na 15 minut. Poté opět přisypeme 25 dkg cukru a znovu je na dalších 15 minut dáme do trouby péct.

Po upečení přidáme rum, skořici a roztlučené hřebíčky. Zamícháme a ponorným mixérem rozmixujeme do požadované konzistence, jak kdo má rád. Někdo má rád jemná povidla, někdo s kousky ovoce.

Pokud by se vám zdálo, že švestky jsou po upečení příliš vodnaté, dobu pečení prodloužíme ještě o 10 - 15 minut.

Pak horká pečená švestková povidla jen naplníme do sklenic a otočíme dnem vzhůru. Nahoru dám ještě malou lžičku rumu (jako konzervant), a to i přesto, že už tam rum je. Po otočení přikrývám dekou nebo ručníkem, aby povidla byla déle v teple.