

Hrušková povidla

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hrušky 2 kg
- Cukr krystal 300 g
- Skořice 1 lžička
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Kyselina citronová 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Omyté hrušky oloupáme, vyjmeme jádřince, nakrájíme na kousky a umeleme na masovém strojku. Dáme do hrnce, mírně podlijeme vodou, přidáme cukr a za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. Před dokončením přisypeme lžičku kyseliny citronové, skořici a vanilkový cukr, necháme ještě přejít varem a horká povidla plníme do sklenic. Uzavřeme víčky a obrátíme sklenice a necháme vychladnout.