

Švestková povidla bez míchání

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Cukr 350 g
- Ocet 1.5 dl
- Skořice 1 ks
- Badyán 1 ks
- Hnědý rum 1 ks
- Švestky 2.5 kg

Doba přípravy: 360 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ovoce rozpůlíme, vypeckujeme, posypeme cukrem, zalijeme octem a uložíme na 12 hodin do chladu. Pak ovoce vložíme do teflonového hrnce a vaříme 4-5 hodin. Nesmíme je však míchat. Když se téměř všechna tekutina odpaří a povidla začínají houstnout, dovaříme je za míchání dohusta. Pak je plníme do skleniček, necháme vychladnout a uzavřeme.

Doporučuji vařit zároveň s uvedeným kořením v čajovém sítku (pro jeho pozdější snadné vyndání) a v závěru vaření dochutit rumem.