Švestková povidla bez míchání

Kategorie: Ostatní

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 3

- švestky 5 kg
- vinný ocet 200 ml
- cukr krupice 1 kg

Doba přípravy: 300 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Umyté švestky vypeckujeme, zalijeme vinným octem, promícháme s cukrem a necháme zakryté přes noc. Druhý den je pomeleme na mlýnku na maso, vlijeme do vyššího hrnce s rovným dnem a velmi pozvolna vaříme asi 5 hodin. U plynového sporáku použijeme plotýnku. Švestky nesmí přímo vřít, jen sem tam vydechnout. Během vaření se nesmí ani jednou zamíchat! Nebojte se, nepřipálí se. Můžete klidně od sporáku odejít.
Chceme-li mít povidla hladká, můžeme je nakonec rozmixovat ponorným mixérem. Horká plníme do sklenic.

Poznámka:

Na povidla použij jen švestky hodně zralé a měkké.