

Hrušková povidla II.

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hrušky 3 kg
- Jablka 500 g
- Cukr krupice 500 g
- Kyselina citronová 1 lžička
- Petosa 3 balíček
- Petol 1 balíček

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z hrušek a jablek odstraníme jádřince a umeleme na masovém strojku.

Přidáme kyselinu citronovou a dusíme, až začnou houstnout, přidáme 3/4 z množství cukru a znovu dusíme.

Zbytek cukru smícháme s petosou a přidáme ke zhoustlým povidlům a ještě několik minut povaříme. Doplníme petolem, který rozpustíme v trošce vody a procedíme přes cedníček. Povidla ještě krátce necháme přejít varem a plníme do suchých sklenic.

Naplněné sklenice bez víček dáme do teplé trouby, aby se na povrchu utvořil škráloup, potom zavíčkujeme.