

# Báječná povidla bez míchání



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 2h 30min , Čas vaření: 6h 0min  
Celkový čas: 8h 30min , Porce: 10

**3352** kalorií , **700 g** cukrů , **0 g** tuků , **20 g** bílkovin

**Autor:** Baara

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bajecna-povidla-bez-michani>

## Příprava

**Ta nejlepší a nejjednodušší povidla bez starosti. Vábivá vůně pečených švestek, koření a rumu vás omámí.**

1. Švestky omyjte, vypeckujte a v případě, že nemáte v povidlech rádi kousky tak rozmixujte tyčovým mixérem.

2. Smíchejte s cukrem, octem a kořením, promíchejte a nechte uležet, minimálně 2 hodiny, ale klidně i přes noc.

3. Uleženou směs dejte do pekáče a vložte do vyhřáté trouby na 230°C. Pečte 30 minut. Pak teplotu snižte na 140°C a pomalu bez míchání pečte dokud nejsou hustá a tmavá. To může trvat 3-6 hodin. Nemíchejte!

4. Horkými povidly plňte sterilované sklenice, vršek zakápněte rumem nebo jiným tvrdým alkoholem. Uzavřete víčkem, přetočte dnem vzhůru a nechte vychladnout.

Poté skladujte v chladu a těšte se, až tímto pokladem naplníte české buchty nebo doladíte jinou pochoutku.



## Ingredience

- 2 kg vypeckovaných švestek
- 300-500 g cukru krupice
- 2 lžíce octa
- 4 lžíce rumu
- 1 lžička mleté skořice
- kardamom dle chuti
- mletý zázvor dle chuti
- citronová šťáva dle chuti
- 3 ks rozdrceného hřebíčku

## Kategorie

Česká, Podzim, Celoročně