

Domácí švestková povidla



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 4h 0min
Celkový čas: 4h 15min , Porce: 5

2137 kalorií , 200 g cukrů , 0 g tuků , 20 g bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-svestkova-povidla>

Příprava

Švestky vypeckujeme a vložíme do hrnce s nepřilnavým povrchem. Zalijeme vodou a na prudším ohni přivedeme k varu. Až se začne tvořit kašovitá hmota, přidáme cukr a koření. Na mírném ohni pak občasně zamícháme a vaříme cca 3-4 hodiny. Voda se musí úplně vypařit a vzniknout až lepivá hmota, která se občas přichytne k okrajům. Pak plníme do sklenic a pro jistotu zavaříme. Z tohoto množství švestek vzniknou jen dvě menší zavařovací sklenice povidel (cca 2 přesnídávkové skleničky).

Ingredience

- 2 kg švestek
- 1 hrnek cukru krystal
- 1 badyán (čerstvě umletý)
- 1 skořice (čerstvě umletá)
- 3-5 hřebíčků (čerstvě umletých)
- 0,3 dcl vody

Kategorie

Česká, Léto, Ovoce, Pomocné recepty

Tip k receptu

Když vynecháte cukr, vzniknou nesladká povidla, která jsou vhodná pro přípravu sladších nebo diabetických jídel a moučníků.

