

Voňavá jablečná povidla

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Jablka 2 kg
- Citron 1 ks
- Cukr krupice 600 g
- Skořice - mletá 2 lžička
- Vanilkový cukr 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jablka pokrájíme na kousky, podlijeme troškou vody (0,5 dcl), pokapeme citronovou šťávou a necháme je rozdušit na malém plameni (můžeme i rozpéct) se špetkou nastrouhané citronové kůry. Během dušení mícháme, aby se nám nepřipálila. Když jsou jablka rozdušená, přidáme cukry, skořici a vše dohromady provaříme. Ochutnáme a popřípadě dochutíme, jelikož používáme různé odrůdy jablek, tak budeme potřebovat povidla například přisladit nebo přikyselit. Povidla používáme na koláče, vdolky, palačinky, do buchet... a dají se i lehce zavařit do sklenic a použít, kdy se nám zlíbí. Plníme do skleniček od majolky, přesnídávky... asi 1 cm pod okraj. Pevně uzavřeme a v hrnci s vodou (na dno dáme utěrku!) při 90°C zavaříme cca 15 minut. Po vytažení ani neobracíme dnem vzhůru, jen necháme pomalu zchladnout.