

Návod na vaření v pomalém hrnci + 1 recept

Vloženo: 02.11.2018 Komerční sdělení



Minulostí jsou naštěstí doby, kdy byla pro lidi klíčovým kritériem rychlost vaření pokrmu. Dnes se přece jen více dbá i o kvalitu a výživovou hodnotu připravovaného jídla! Díky tomu se mohl na trhu objevit i **pomalý hrnec**, který se těší nečekaným úspěchům.

Při vaření s pomalým hrncem není nutné špinit další nádobí

Pomalý hrnec má pro hospodyně jednu velikou přednost, kterou představuje možnost připravit jídlo jen a jen v něm. Kdo by miloval mytí stohů nádobí? Do pomalého hrnce se dají potřebné přísady, nastaví se teplota a čas a u plotny se není třeba více zdržovat. Pomalý hrnec obvykle sestává hrnce vybaveného ovládacím panelem, vnější vyjímatelné nádoby a poklice.

Tip: Prohlédněte si tipy na [nejlepší pomalé hrnce](http://nejlepší.pomalé.hrnce) na webu Rankito.cz

Pomalé vaření a metoda sous vide není totéž!

Někdy bývá pomalé vaření chybně zaměňováno s metodou sous vide. Rozdíl je však na první pohled zřejmý, když v pomalém hrnci není na rozdíl od druhé metody nutné nic balit do fólie a netvoří se ani vakuum. Příprava většiny pokrmů v pomalém hrnci trvá od 3 do 10 hodin. Jídlo se vaří natolik pomalu, že je nemožné, aby se připálilo. Protože nedochází k odpařování tekutiny, nemusí se s jídlem míchat ani přilévat vodu. Pomalé hrnce si členové domácností pochvalují i kvůli tomu, že v nich jídlo vydrží dlouho teplé.

Recept na švestková povidla

Domácí švestková povidla údajně z pomalého hrnce chutnají nejlépe! K jejich přípravě je třeba

- 1,5 kg švestek,
- 3 skořice,
- 3 badyány,
- 6 hřebíčků,

- šťáva z citronu,
- okolo 750 g cukrů.

Platí nepsané pravidlo, že čím jsou švestky zralejší, tím menší množství cukru je potřeba. Omyté a vypeckované švestky se dají do pomalého hrnce, aby se k nim přidaly i další výše zmíněné přísady.

Na stupeň 1 se vaří 7-8 hodin. Posléze se vše rozmixuje pomocí tyčového mixéru a naplní do připravených horkou vodou vymytých sklenic. Fajnšmekři přidávají do povidel i kapku rumu!