

Pyré z jablák a manga

Pochúťka pre veľkých maškrtníkov

asi 4 poháre



jednoduchá príprava

up to 35 Min.



Prísady:

Prísady:

600 g mango olúpané a nakrájané

300 g jablká očistené a nakrájané
asi 100 ml voda

1 Vanilkový struk "Bourbon" Dr. Oetker

1 balenie Želírovací cukor Extra 2:1 Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

ponorný mixér

- 1 Mango spoločne s jablkami rozmixujeme pomocou ponorného mixéra na jemné pyré a pridáme vodu.
- 2 Vanilkový struk pozdĺžne rozkrojíme, nožom vyškrábeme dreň a pridáme do pyré. Vo veľkom hrnci ovocnú zmes dobre premiešame s Extra želírovacím cukrom. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút.
- 3 Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Uzavrieme viečkami, poháre obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečkach.

recipe.tip.from.the..

- Pyré podávame k lievancom alebo palacinkám.