



Sladká jahodovo-papriková nátierka

Netradičnú nátierku z jahôd a papriek so zníženou energetickou hodnotou si môžete pripraviť aj Vy so Želírovacím cukrom so stéviou od Dr. Oetker.

6 pohárov à 200 ml



jednoduchá príprava

do 40 minút



Prísady::

Prísady:

350 g jahody (očistené, nakrájané)

350 g paprika červená (očistená, nakrájaná)

1 balíček Želírovací cukor so stéviou 3:1 Dr. Oetker

- 1 Jahody a papriky nakrájame na väčšie kúsky, dáme do veľkého hrnca a pomocou ponorného mixéra rozmixujeme na pyré. Pridáme želírovací cukor so stéviou a dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút.
- 2 Na tanierik kvapneme 1 - 2 KL práve uvarenej nátierky. Ak je po vychladnutí málo tuhá, pridáme do zmesi 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker, krátko povaríme a skúšku zopakujeme.
- 3 Odoberieme prípadnú penu a plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre dôkladne uzavrieme viečkami, otočíme hore dnom a asi 5 minút necháme postáť na viečkach.

Tip:

- Ak chceme nátierku pikantnú, pridáme nadrobno nakrájanú polovicu červenej čili papričky.

