




Sladká jahodovo-papriková nátierka

Netradičnú nátierku z jahôd a papriky 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.

