



Slivkovo-hrušková omáčka

Keď sa leto s nami lúči pripravte si chutnú omáčku s Gelfixom Super 3:1 Dr. Oetker

asi 5 pohárov



jednoduchá príprava

do 35 minút



Prísady::

Prísady:

750 g hrušky olúpané, zbavené jadrovníkov a nakrájané na malé kúsky
750 g slivky očistené, odkôstkované a nakrájané na malé kúsky
250 ml pomarančová šťava (100% džús)
citrónová šťava (z 1 citróna)
2 ks škorica celá
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
1 balíček Gelfix Super 3:1 Dr. Oetker
350 g cukor

- 1 Do veľkého hrnca vložíme hrušky a slivky. Pridáme džús, šťavu, škoricu a vanilínový cukor a premiešame. Obsah balíčka Gelfix Super zmiešame s 2 PL cukru a pridáme k ovociu. Za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme.
- 2 Pridáme zvyšok cukru a privedieme do varu. Za stáleho miešania dôkladne povaríme minimálne 5 minút. Na tanierik kvapneme 1 - 2 KL práve prevarenej omáčky. Ak je po vychladnutí málo tuhá, vmiešame doň ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker.
- 3 Prípadnú penu odoberieme a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Uzavrieme viečkami, poháre obrátíme dnom nahor a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

Tip:

- Doba trvanlivosti asi 6 mesiacov. Môžeme podávať vo vrstvách s tvarohovým dezertom.

