



# Slivkovo-hrušková omáčka

keď sa leto s nami lúči

asi 5 pohárov



jednoduchá príprava



up to 35 Min.



## 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 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.

recipe.tip.from.the..

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

