

Švestkovo-hrušková omáčka

Počet porcí: 100

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Do velkého hrnce vložíme hrušky (oloupaný, zbavené jadřinců a nakrájené na kousky) a švestky (vypeckované a nakrájené na kousky). Přidáme džus, šťávu z jednoho citónu, skořici a vanilkový cukr a promícháme. Obsah balíčku Gelfix Super smícháme s 2 PL cukru a přidáme k ovoci. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Přidáme zbytek cukru a přivedeme do varu. Za stálého míchání důkladně povaříme minimálně 5 minut. Na talířek kápneme 1- 2 KL právě svažené omáčky. Pokud je po vychladnutí málo tuhá, vmícháme ještě 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr.Oetker. Případnou pěnu odebereme a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Uzavřeme víčky, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Ingredience

- **Citróny** - 100 g
- **Hrušky zelené** - 750 g
- **Happy Day pomeranč 100% 1 l** - 250 g
- **Cukr krystal** - 350 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Švestky** - 750 g
- **Skořice mletá 40 g** - 20 g
- **Gelfix Extra 2:1 25 g** - 25 g

