

# Extra broskvové pyré

**Počet porcí:** 80

**Doba přípravy:** 1 hodina

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Na přípravu pyré vložíme vypeckované a oloupané broskve do většího hrnce. Pomocí ručního ponorného mixéru rozmixujeme. Přidáme skořicový cukr, rozkrojený vanilkový lus, kyselinu citrónovou, želírovací cukr a důkladně smícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a povaříme minimálně 5 minut. Sebereme případnou pěnu, vybereme vanilkový lus a plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice důkladně uzavřeme víčky, otočíme dnem nahoru a asi 5 minut necháme stát na víčkách.

## Ingredience

- **Skořicový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Broskve** - 1000 g
- **Vanilka 1 lus** - 3 g
- **Želírovací cukr Extra 2:1 500 g** - 500 g
- **Kyselina citrónová 20 g** - 5 g

