

Extra broskyňové pyrė

Počet porcií: 80

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Na prípravu pyrė vložíme odkôstkované a olúpané broskyne do väčšieho hrnca. Pomocou ručného ponorného mixéra rozmixujeme. Pridáme škoricový cukor, rozkrojenú tobolku vanilky, kyselinu citrónovú, želírovací cukor a dôkladne zmiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a povaríme minimálne 5 minút. Odoberieme pr ípadnú penu, vyberieme tobolku vanilky a plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre dôkladne uzatvor íme viečkami, otočíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečkach.

Ingrediencie

- **Broskyne** - 1000 g
- **Škoricový cukor** - 20 g
- **Želírovací cukor so stéviou 500 g** - 500 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

