

Povidla z aronie

1 kg plodů aronie
200 ml červeného vína
1/2 lžičky mletého hřebíčku
1/2 lžičky mletého badyánu
2 lžičky mleté skořice
1/4 lžičky mletého zázvoru

želírovací cukr 4:1 nebo 3:1 nebo cukr a želírovací přípravek

Omyté plody vsypeme do hrnce, zalijeme vínem a přidáme koření. Za stálého míchání přivedeme k varu, pak ztlumíme var a pod pokličkou 10 minut dusíme. Směs rozmixujeme ponorným mixérem, přisypeme želírovací cukr a opět rozmixujeme. Dále postupujeme podle doporučení výrobce želírovacího přípravku.

Horké plníme do vypařených skleniček a pro delší trvanlivost můžeme zasterilovat.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---