


Bezovo jablečné želé s broskvemi

asi 5 sklenic (à 200 ml)

 snadná příprava

 do 40 minut



Přísady::

Přísady:

250 g broskve (oloupané a nakrájené na malé kousky)
300 ml bezový sirup (domácí nebo kupovaný)
450 ml šťáva jablečná 100%
0,5 balíčku Pektin Dr. Oetker
250 g cukr

- 1 Na přípravu želé broskve vložíme do hrnce. Přidáme bezový sirup, jablečnou šťávu a Pektin smíchaný se 2 PL cukru. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Přidáme zbytek cukru, přivedeme do varu a povaříme ještě minimálně 5 minut.
- 2 Případnou pěnu odebereme a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme víčkem, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Tip:

- Sklenice po dobu tuhnutí několikrát obrátíme, aby se kousky broskví rovnoměrně rozmístily.