

Borůvková povidla



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 18h 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 18h 55min , Porce: 7

1023 kalorií , **0 g** cukrů , **10 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/boruvkova-povidla>

Příprava

Přebrané borůvky vsypte do širokého hrnce a vařte, dokud nepustí šťávu a trochu se nerozvaří. Poté je nechejte vystydnout a nejlépe v chladu odležet do druhého dne.

Do rozvařených borůvek vsypte cukr a vařte je na mírném ohni, až zhoustnou. Zkuste nabrat povidla na lžičku – hotová z ní musí sjíždět v podobě husté kaše. Připravte si horkou vodou vypláchnuté skleničky. Rozdělte do nich povidla tak, aby byly vrchovatě plné. Poté je uzavřete, otočte dnem vzhůru, nechte vychladnout a uskladněte.



Ingredience

- 1 kg borůvek
- 1/2 kg přírodního cukru

Kategorie

Obyčejný den, Léto, Ovoce, Rodina, Pomazánka