Šípková zavařenina

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 kg	čerstvě natrhané šípky
1 kg	cukr (nejlépe třtinový)
2 lžičky	mletý hřebíček
2 lžičky	mletá skořice
	tuzemák



Postup přípravy

Šípky zbavíme stopek a okvětí a překrojíme je napůl. Vložíme je do hrnce a zalijeme je vodou. Přivedeme k varu a vaříme zhruba půl hodiny dokud se šípky nerozvaří. Uvařené šípky důkladně propasírujeme přes síto nebo je umeleme na masovém mlýnku. Hmotu zvážíme a na každé kilo šípků dáme kilo cukru. Dáme opět do hrnce spolu s hřebíčkem, skořicí a cukrem a vaříme cca 10 až 20 minut. Poté vložíme do zavařovacích sklenic, zakapeme tuzemákem, zavíčkujeme a otočíme dnem vzhůru.

Náš tip: *Šípková zavařenina se skvěle hodí jako základ omáček pod divočinu nebo jen tak jako marmeláda na chleba.*