Švestková povidla z trouby

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

2 kg	švestky
2 lžíce	ocet
500 g	krupicový cukr
1 lžička	mletá skořice
3 ks	roztlučené hřebíčky
8 lžíce	tuzemák



Postup přípravy

Švestky umyjeme, vypeckujeme a dáme do pekáče. Pokapeme octem a dáme péct na zhruba 30 minut do trouby vyhřáté na 250 stupňů Celsia. Pozor! V troubě ani jednou nemícháme! Poté na švestky nasypeme polovinu cukru a znovu dáme péct do trouby – tentokrát na 15 minut. Po této době přisypeme zbylý cukr a opět dáme na posledních 15 až 20 minut do trouby. Vyndáme z trouby, přidáme tuzemák, skořici a roztlučené hřebíčky. Zamícháme a ponorným mixérem rozmixujeme do požadované konzistence. Naplníme do čistých (vymytých a důkladně vysušených) sklenic, řádně uzavřeme, otočíme je dnem vzhůru a necháme takto vychladnout. Švestková povidla uchováváme v chladu a temnu.