

NEOBVYKLÁ% ZAVAĀ~ENINY

ĀĀetvrtek, 25 srpen 2011

Léto nám pĀ™jpravuje rĀ~zné záĀ¼itky. Mezi jinými nabízí plnou náruĀ• plodĀ~ všech barev a chutí. Co nesníme Ā•erstvé, zavaĀ™íme a naloĀ¼íme, a tak si vĀ~nĀ~ léta uchováme do chladnĀ~jších období roku. MĀ~Ā¼eme to udĀ~la Ā•astých kombinacích... Vyslovená hraĀ•ka je zavaĀ™ování s gelfixem Ā•i Ā¼elírovacím cukrem, takĀ¼e je to nesmírnĀ~ jedno. Následující recepty se dají i obmĀ~Ā^ovat; je to jen a jen na vás...

ZAVAĀ~ENINA Z KIWI A BANÁNĀ®

ingredience:

1 banán, 2 kiwi, asi 700 g jahod, 100 g cukru, 1 balíĀ•ek (25 g) gelfixu, 400 g cukru

postup:

Oloupeme ovoce a doplníme je na celkový 1 kg omytými jahodami bez stopek, nakrájenými na Ā•etvrtky. PĀ™idáváme 100 g cukru s Ā¼elírovacím prostĀ™edkem a dobĀ™e vmícháme do ovoce. Necháme 10 minut stát. Ovoce pĀ™ivedeme za stálého míchání k varu, pĀ™idáme cukr a necháme za stálého míchání 3 minuty prudce vaĀ™it. ZavaĀ™eninu plníme do sklenic se závitovým víĀ•kem a necháme vychladnout otoĀ•ené na víĀ•ku. Ā½ELĚ Z MRKVE A ZÁZVORU ingredience: 1 kg mrkve, šĀ¼áva ze dvou citrónĀ~, zázvorové pivo (Ginger Ale), 1 (asi 5 cm dlouhý) kousek Ā•erstvého zázvoru, 250 g Ā¼elírovacího cukru. postup: Mrkve oĀ•istíme a vymaĀ•káme z nich šĀ¼ávu. Tu doplníme na celkový pĀ™litr citrónovou šĀ¼ávu a pivem. Oloupeme zázvor a nakrájíme jej na slabé plátky. Mrkvovou šĀ¼ávu, zázvor a Ā¼elírovací cukr pĀ™ivedeme za stálého míchání k varu a asi 1 minutu prudce vaĀ™íme. Ā½elĚ plníme horké do vypláchnutých sklenic se závitovým víĀ•kem a necháme vychladnout otoĀ•ené na víĀ•ku. PevnĀ~ doufám, Ā¼e vám tyto zajímavé recepty pĀ™ijdou vhod... d@niela