Ovocná přesnídávka z hroznového vína a jablek, bez pudinku

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/ovocna-presnidavka-z-hroznoveho-vina-a-jablek-bez-pudinku.html

Při pohledu do říjnové zahrady jsem si kladla otázku, co ještě s takovou úrodou ovoce udělám. Napadla mi ovocná přesnídávka, kterou jsem v době diety (dieta č. 4) kupovala i dvakrát za týden. Přesnídávka připravená z jablek a šťávy z hroznového vína je tak lahodná, že první skleničku jsem snědla hned poté, co jsem ji naplnila. A protože je bez konzervantů, je ideální hlavně pro děti, ale chutnat bude i dospělým.

Letošní hroznové víno bylo mimořádně vyzrálé a sladké. Rybíz ani ptáci neodnesli a úroda jablek je obrovská.

Otrhala jsem zbytek rybízu, krásně vyzrálé hrozny vína a pár jablíček. Jen pro přidání dalšího stupínku chuti jsem koupila jeden grep.



Suroviny na ovocnou přesnídávku
Zdroj: Marcela Hackerová

Na přípravu 13 skleniček přesnídávky si připravíme

- 1000 g (1 kg) bobulí hroznového vína
- 400 g kuliček červeného rybízu
- 1250 g oloupaných jablek, zbavených jádřinců

- 1 oloupaný grep zbavený všech hořkých slupek
- 300 g krupicového cukru
- Pasírovač
- 13 skleniček o obsahu 2 dl

Postup přípravy ovocné přesnídávky z hroznového vína a jablek

Kdo nemá rybíz, použije 1400 – 1500 g bobulí hroznového vína

Oprané bobule vína a rybízu v hrnci rozmačkáme, třeba šťouchadlem na brambory.

Hrnec postavíme na zdroj tepla a od bodu varu na mírném ohni je povaříme 15 minut.



Mačkání hroznů a rybízu
Zdroj: Marcela Hackerová

Ještě horké je pomocí pasírovače odšťavníme.

Ze 1400 g surového ovoce (hroznové víno a rybíz) tak získáme přibližně 1 250 g šťávy. (1250 g šťávy z hroznů + 1250 g jablek = 2500 g ovoce).



Odšťavňování rozvařeného ovoce
Zdroj: Marcela Hackerová

Oloupaná jablíčka nakrájíme na malé kousky, vložíme je do většího kastrolu a začneme zahřívat.

Aby se v počáteční fázi nezačala jablka připalovat, podlijeme je 2-3 lžícemi studené vody.

Kastrol zaklopíme poklicí a jablíčka necháme 20 minut rozdusit. Občas je promícháme. Hrnec odstavíme.

K rozdušeným jablíčkům přidáme připravený grep a vše společně dokonale rozmixujeme. Můžeme také použít pasírovač na ovoce.



Postup přípravy ovocné přesnídávky
Zdroj: Marcela Hackerová

K jablečnému pyré přilijeme připravenou šťávu z vinných hroznů. Směs na mírném ohni povaříme od bodu varu 15 minut.

Nyní ochutnáme, jak sladkou jsme připravili přesnídávku jen z ovoce.

Domácí ovocnou přesnídávku bez konzervantů si přisladíte podle své vlastní chuti.

Záleží jen na vás, jak sladkou ji chcete mít. Cukr můžeme přidávat po částech a sladkost si vyladit podle své chuti.



Spojení jablkového pyré a šťávy z hroznového vína
Zdroj: Marcela Hackerová

Protože mám sladké ráda, přidala jsem do 2500 g ovocné hmoty 300 g cukru.

Ovocnou přesnídávku s cukrem v hrnci povaříme 20 minut. Ještě horké plníme do připravených, dokonale umytých, sklenic.

Zavíčkujeme a sterilujeme při 90 °C 15 minut.

Přesnídávka má krásnou barvu, chutná úžasně, voní ovocem, má ideální hustotu a vydrží i 2 roky nebo do doby než již sníte.