



## Hrušková povidla s jablky

### Budeme potřebovat:

- 2 kg hrušek (oloupaných a bez jádřinců)
- 1 kg jablek (oloupaných a bez jádřinců)
- 1 lžička mleté skořice
- 4 hřebíčky
- 2-3 lístečky badiánu (ne celou hvězdičku)
- 1 lžička kyseliny citronové
- 2 lžice citronové šťávy
- 4-5 lžic rumu
- 3-4 lžičky **FAN Stevia® tekuté stolní sladidlo na bázi steviol – glykosidů (dle chuti a sladivosti ovoce)**



### Postup:

Hrušky a jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a pokrájíme na menší kousky. Vložíme do kastrolu a za občasného míchání uvaříme do měkka. Poté opatrně rozmixujeme tyčovým mixérem, nemusíme úplně do hladka, můžeme nechat kousky. Přidáme mletou skořici, hřebíček, kousek z badiánu, **tekuté sladidlo FAN Stevia®** a vaříme do zhoustnutí. Na konec přidáme kyselinu citronovou, citronovou šťávu a rum. Krátce povaříme a přendáme do čistých sklenic, dobře uzavřeme a zavaříme 15 minut při 80°C.