

# JAHODOVÝ LEKVÁR

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL



## Na jahodový lekvár s mäťou a vanilkou budete potrebovať:

2kg zrelých jahôd, 500g cukru, poriadnu hrst mäty, 4 vanilkové lusky, panáka whiskey

## A TAKTO NA TO:

Príprava je nesmierne jednoduchá a zvládne ju fakt každý. Očistené jahody si dajte do väčšieho hrnca a začnite s prípravou vlastného vanilkového cukru. Lusky vanilky, ktoré dnes už bez problémov kúpite kadetade a nestoja horibilné peniaze, rozpoľte a vnútro tupou stranou noža vyškrabte a pridajte k jahodám. Prázdne lusky rozrežte na menšie kúsky a rozmixujte v kuchynskom robote. Prihodte pol kila cukru a poriadne rozmixujte, kým sa lusky nerozpadnú na naozaj malé kúsočky. Takto ste si pripravili vlastný vanilkový cukor, mimochodom ďaleko lacnejší ako ten kupovaný v maličkých sáčkoch. Týmto spôsobom využijete vanilku na 100%. Cukrom zasypte jahody a nechajte tak dve, možno tri hodinky odpočívať, ale nič nepokazíte keď jahodám doprajete ešte viac času a necháte ich odstáť pokojne aj celú noc. Pustia šťavu, a chute sa spoja.

Varenie lekváru je už potom hračka. K jahodám pridajte poriadnu hrst mäty a dajte variť na mierny plameň. Ja som k nim prilial ešte veľkého panáka whiskey, pôvodne som chcel tmavý rum, ale ten som doma nenašiel, tak som si zaimprovizoval. Úprimne, vôbec neviem, či to niečo spravilo s chuťou, takže ak nemáte po ruke whiskey, jednoducho sa na to vykašlite. Na druhej strane, ten pocit, že je tam aj alkohol, že? ;)

V tomto recepte nenájdete žiadny konzervant, žiadny želírovací cukor, lekvár bude na záver o čosi redší a s kúskami celých jahôd, ale to vôbec nevedí, práve naopak. Jahody môžete sem tam počas varenia presekať nožom. Asi po dvoch hodinách by ste mali mať lekvár hotový. Pripravte si poháre, ktoré predtým poriadne umyte. Horúci lekvár naložte vrchovato do pohárov, poriadne zatiahnite vrchnáky, prevrátte dole hlavou a zakryte utierkou. Nechajte cez noc odpočinúť. Hotovo! Lekvár vám vydrží niekoľko mesiacov a z tejto dávky

