

Przecier Gruszkowy

Pyszny przecier z gruszek, idealny jako smarowidło do kanapek

 Czas na High: 4 H

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: 6-8H

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1,5 kg gruszek oczyszczonych i pokrojonych
- $\frac{1}{3}$ szklanki wody
- 2 łyżki stołowe soku z cytryny
- 3 łyżki stołowe brązowego cukru
-



Wykonanie:

Pokrój gruszki wokół rdzenia i umieść w Crockpocie.

Połącz gruszki, wodę, sok z cytryny i brązowy cukier w wolnowarze. Ustaw na HIGH na 4 godziny.

Gdy miną 4 godziny, zblenduj mieszankę gruszkową za pomocą blendera, aż będzie w większości gładka. Ustaw wolnowar na LOW na kolejne 6 do 8 godzin. Czas ten zależy od tego, jak dojrzałe były gruszki. W przypadku przejrzałych gruszek 6 godzin to wystarczająco dużo czasu. Mniej dojrzałe gruszki będą potrzebowały pełnych 8 godzin.

Wymieszaj i przełóż do słoika lub szczelnego pojemnika. Przechowuj w lodówce do 2 tygodni.