

# Ovoce v rumu

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Ovoce 1 ks
- Moučkový cukr 1 ks
- Hnědý rum 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Připravené ovoce dáme do misy, přesypeme cukrem, a dáme do chladna, dokud se cukr nerozpustí. Potom ho dáme do skleněné nebo porcelánové asi 4 l láhve (nádoby) a zalejeme rumem tak, aby přesahoval ovoce asi o 1-1,5 cm. Hrnc uzavřeme a dáme do tmavé a chladné místnosti. Otvíráme tehdy, když přidáváme nové ovoce. Všechny dávky musíme prosladit a znovu dolít rum 1 cm nad ovoce.

Menší ovoce dáváme celé, meruňky a broskve můžeme nakrájet, švestky vypeckujeme. Višně, třešně necháváme s peckami. Jablka a hrušky do směsi nedáváme!!! Mohly by způsobit kvašení. Používáme asi za 2-3 měsíce, obvykle na Vánoce a Silvestra. Ovoce v rumu používáme na ovocné a zmrzlinové poháry, pudinky, do bowlí a koktejlů, do horkého čaje, na zdobení dortů apod. Můžeme zvlášť nakládat i sušené švestky, ale nakládáme je do koňaku. Dáváme je do menších nádob. Konzumujeme je tehdy, když pěkně nabobtnají. Podáváme je s troškou koňaku jako pohoštění ke kávě. Ovoce v rumu občas kontrolujeme, pokud zjistíme, že vysychá, opatrně dolejeme rum.