

Švestkový kompot s černým pivem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Vypeckované švestky či slív 500 g
- Černé pivo 1 l
- Kůra z citronu nebo pomeranče 1 ks
- Krupicový cukr 3 lžíce
- Maizena (lze vynechat) 1 lžička
- Pomeranč 1 ks
- Bylinky na ozdobu meduňka nebo máta 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Švestky omyjte, vypeckujte, v kastrole zalijte pivem a přidejte citronovou kůru a cukr. Uvedte do varu a pak pozvolna vařte, až vznikne hustá, zkaramelizovaná omáčka. Pokud se vám zdá málo hustá, přidejte maizenu rozmíchanou v troše vody a nechte jednou přejít var, dále už nevařte. Pomeranč mezitím dobře umyjte, nakrájejte na tenká kolečka a odstraňte pecičky. Kompot podávejte ještě teplý, ozdobený kousky pomeranče.