

Višňová zavařenina

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Višně 800 g
- Krupicový cukr 300 g
- Vanilkový cukr 2 balení
- Gelfix 3:1 1 ks
- Rum 6 lžíce
- Skořice 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Višně omyjte, nechte okapat ve cedníku a pak je vypeckujte. Poté je rozmixujte v robotu, přendejte do širšího hrnce a zalijte 200 ml studené vody, posypejte krupicovým cukrem i vanilkovým cukrem a Gelfixem. Přiveďte k varu a vařte asi 6 minut. Hrncem sejměte z ohně, do zavařeniny vmíchejte rum a špetku skořice a naplňte ji do sklenic. Uzavřete, otočte dnem vzhůru a nechte stát do zchladnutí.