

Meruňková zavařenina

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Meruňky, vypeckované 1 kg
- Gelfix 1:1 1 ks
- Cukr 800 g
- Kousek zázvoru 1 1/2 cm , oloupaný, nadrobno nastrohaný 1 ks
- Čerstvě vymačkaná citronová šťáva 3 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Meruňky nakrájejte na drobné kousky. Gelfix smíchejte se 2 lžícemi cukru a směs přidejte k meruňkám. Minutu, dvě provařte. Přidejte zázvor, citronovou šťávu a zbylý cukr a vařte dalších zhruba 10-15 minut. Poté zavařeninu naplňte do sklenic, uzavřete, otočte dnem vzhůru a nechte stát do zchladnutí.