

Hruškový kompot

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- hruška 3500 g
- hřebíček 10 ks
- voda 1 l
- cukr krupice 300 g
- kyselina citrónová 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Omyté hrušky oloupeme, rozdělíme podélně na poloviny nebo čtvrtky a zbavíme jádřinců a stopek. Připravíme si vodu s kyselinou citronovou a opracované hrušky do ní hned ponoříme, aby nezhnědly. Tvrdé hrušky krátce povaříme v okyselené vodě. Pak je uložíme do lahví. Nálev připravíme povařením vody, cukru a hřebíčku. Podle sladkosti přidáme kyselinu citronovou. Naplněné sklenice sterilujeme 20 minut při 85 °C.