

Broskvový kompot

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- broskve 2 kg
- voda 1 l
- cukr krupice 400 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Broskve oloupeme, nevyzrálé 3 minuty povaříme. Rozpůlíme je, vypeckujeme a narovnáme do sklenic. Zalijeme vychladlým cukerným roztokem z 1l převařené vody se 40 dkg cukru. Sklenice uzavřeme a sterilujeme 20 minut při 80 °C. Ještě horké vyndáme z hrnce a postavíme je víčkem dolů. Pokud víčko netěsní, ještě jednou ho uzavřeme. Sklenice necháme otočené až do vychladnutí.