

Jahodový kompot

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- kyselina citrónová 1 špetka
- cukr krupice 250 g
- jahody 1.3 kg
- voda 700 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na nálev smícháme cukr s kyselinou citronovou a zalijeme vodou. Za stálého míchání necháme cukr rozpustit a projít varem. Poté sejmeme z ohně. Když má nálev přibližně 60°C, zalijeme jím omyté a otrhané jahody, které jsme přendali do mísy. Jahody musejí být potopeny. Nádobu překryjeme poklicí a uložíme v chladu. Po 4 hodinách nálev od jahod slijeme a jahody rozdělíme do nahřátých sklenic. Nálev ohřejeme téměř k varu a nalijeme ho na jahody ve sklenicích a uzavřeme. Vložíme je do sterilizačního hrnce s horkou vodou a sterilujeme při 85°C 17 minut. Po ukončení sterilace sklenice vyjmeme a vychladíme.