

Datle v sirupu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- datle 1 kg
- cukr 2.5 šálek
- voda 2 šálek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Oloupeme čerstvé datle a uvaříme je ve vodě, dokud nezjemní
2. Pak je vyjmeme a necháme usušit
3. Vodu, ve které se datle vařily schováme
4. Do datlí uděláme malou jamku pomocí pletací jehlice
5. Poklademe postupně plátky datlí na pánev, posypeme je cukrem a necháme ustát přes noc
6. Ráno vyjmeme datle z pánve a setřeme cukr
7. Odstraněný cukr z pánve dáme do vody, ve které se vařily datle a vaříme, dokud nevznikne sirup
8. Mezitím vložíme do každé datle oloupanou mandli
9. Nakonec přihodíme naplněné datle do sirupu a vaříme na mírném ohni 10 minut
10. Skladujeme v uzavřené skleněné nádobě.