

Švestky loupané

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- citrónová šťáva 1 lžíce
- cukr krupice 450 g
- švestky 2 kg
- voda 3.4 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

lé tvrdé očištěné švestky dáme na cedník a ponoříme na několik minut do vařící vody. Pak je ihned zbavíme nožem slupek a dáme do vody s citronovou šťávou. Hotové švestky dáme na síto okapat, naskládáme je do sklenic, zalijeme cukrovým roztokem, uzavřeme a v páře při 100°C sterilujeme, sklenice o obsahu 0,7l 20 minut.