

Hruškový kompot s citronovou šťávou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- hrušky 5 kg
- cukr 500 g
- citrony 4 ks
- voda 1.5 l
- rum podle chuti 1 ks
- ocet 125 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Hrušky omyjeme, oloupeme, rozpůlíme a vykrojíme jádřince. Půlky hrušek pak zalijeme studenou vodou smíchanou s octem.

Z vody a cukru uvaříme cukrový roztok. Do něj vložíme okapané hrušky a povaříme asi 10 minut, až mírně změkknou.

Hrušky vyjmeme, necháme je okapat a pak pokapeme šťávou z citronů. Plníme do sklenic, zalijeme vychladlým cukrovým nálevem, zavíčkujeme a sterilizujeme při teplotě 80 °C asi 10 minut. Do sklenic můžeme přidat také trochu rumu.