

Švestkový kompot s černým pivem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Švestky 500 g
- Pivo - černé 1 l
- Citronová kůra 1 ks
- Cukr krupice 3 lžíce
- Maizena 1 lžička
- Pomeranč 1 ks
- Máta 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Švestky omyjte, vypeckujte, v kastrole zalijte pivem a přidejte citronovou kůru a cukr. Uvedte do varu a pak pozvolna vařte, až vznikne hustá, zkaramelizovaná omáčka. Pokud se vám zdá málo hustá, přidejte maizenu rozmíchanou v troše vody a nechte jednou přejít var, dále už nevařte. Pomeranč mezitím dobře omyjte, nakrájejte na tenká kolečka a odstraňte pecičky. Kompot podávejte ještě teplý, ozdobený kousky pomeranče.