

Kandované ovoce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Voda 500 ml
- Cukr krystal 1 kg
- Ovoce dle sezóny 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z 0,5 l vody a 1 g krystalového cukru uvaříme sirup. Připravíme si zralé, ale tvrdé ovoce, které zbavíme nejedlých částí a pokrájíme na úhledné kousky. Připravené ovoce v smaltované nádobě zalijeme horkým sirupem a necháme stát do druhého dne. Potom sirup slijeme a převaříme, a opět nalijeme na ovoce a necháme odstát. Tento postup opakujeme 10 dní. Potom kousky ovoce necháme na sítku odkapat, obalíme v jemném krystalovém cukru a necháme volně vyschnout. Skladujeme ve sklenicích na suchém místě. Sirup můžeme využít na přípravu nápojů s přidáním citrónové šťávy.