

Dýňový kompot s rumem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Kyselina citronová 1 lžička
- Voda 1 l
- Hřebíček 3 ks
- Skořice 1 ks
- Hnědý rum 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kostečky dýně namočíme asi na 24 hodin do vody s kyselinou citronovou, přidáme cukr a koření (1 celou skořici na 3 - 4 kila dýně), přivedeme k varu, povaříme do sklovata a plníme do sklenic (v každé by měl být tak jeden hřebíček), nahoru nalijeme rum, asi 3 lžičky a krátce zasterilujeme.

Já zavažuji v mikrovlnce, takže stačí, když se začnou dělat bublinky. Když plníme teplé, tak ušetříme čas i energii, ale pozor, v mikrovlnce pouze sklenice s omnia víčky, ne twist!