

Cuketový kompot

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- ocet 2 dl
- citron 1 ks
- voda 2 l
- cuketa 4 kg
- pomerančová třešť (ananasová) 10 kapka
- cukr 1 kg
- celá skořice 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cukety, můžeme použít i přerostlé, oloupeme a zbavíme měkkého středu z jádry. Dužinu nakrájíme na kostky 2x2cm. Kostky vkládáme do misky a zalijeme je vodou s octem. Vše necháme 24 hodin odstát, ale občas směs promícháme, aby horní vrstva neokorala.

Po odstátí vše přelijeme do hrnce. Přidáme cukr a skořici a vaříme tak dlouho, až cuketa zesklivatí. Doba vaření se pohybuje kolem 30 minut. Pak cuketu vyndáme cedníkem, ale roztok dále svaříme asi na 2/3, přičemž do něj přidáme plátky z omytého citronu bez pecek. Nakonec do roztoku přidáme podle chuti pomerančovou nebo ananasovou třešť a přecedíme jej.

Zatím si naskládáme cuketu do sklenic. Pak je zalijeme připraveným nálevem, uzavřeme a

sterilujeme obvyklým způsobem.

Stejným způsobem můžeme upravit i dýni.