

Kompot z tykve

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- jablko 3 ks
- citronová šťáva 2 lžíce
- cukr 3 lžíce
- hřebíček 4 ks
- voda 1 šálek
- tykev 800 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Tykev opláchneme, oloupeme, rozkrojíme a zbavíme semínek. Tykev nakrájíme na kostičky. Jablka také opláchneme a oloupeme, zbavíme jádřince a rovněž nakrájíme na kostičky a ty zakapeme citronovou šťávou.

Tykev smícháme s jablky a vložíme do kastrolu. Zalijeme vodou, přidáme 3 lžíce cukru, hřebíček a začneme dusit. Dusíme pomalu, dokud kostičky nezesklovatí. Hotový kompot odstavíme a necháme vychladnout.

Před podáváním vylovíme hřebíček. Kompot z tykve se hodí k drůbežímu masu.