

Hroznový kompot

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 1 l
- kyselina citronová 1 lžička
- cukr krupice 500 g
- zelené hroznové víno 1 kg
- hřebíček 1 balíček
- červené hroznové víno 1 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Celé hrozny, pouze čerstvé a pevné, důkladně umyjeme pod tekoucí vodou, necháme okapat a proschnout. Poté bobule ze stopek pomocí malých nůžek ostříháme. Neodtrháváme, mohli bychom poškodit slupku a šťáva by nám vytekla.

Bobule vína poté skládáme do nahřátých sklenic v barevných vrstvách. Do každé sklenice vložíme 4 - 6 hřebíčků, záleží na velikosti sklenice.

Vodu svaříme s cukrem a kyselinou citronovou. Teplým nálevem zalijeme naplněné sklenice a uzavřeme víčky. Hroznový kompot sterilujeme 10 minut na 75 °C. Hlídáme, abychom hroznové víno nerozvařili.

Pak sklenice vyndáme a zabalené do deky je necháme, otočené dnem nahoru, do druhého dne vychladnout.

Ingredience jsou na 5 sklenic hroznového kompotu.