

Broskve v brandy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Broskve 1 kg
- Cukr 400 g
- Brandy 300 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Broskve omyjeme, sloupneme, rozpůlíme, pecky vyjmeme a dužinu nakrájíme na kostičky. Promícháme s cukrem, naplníme do skleniček, zalijeme brandy a dobře uzavříme. Druhý den obrátíme skleničky dnem vzhůru, aby se cukr rozpustil. Potom uložíme v chladu a temnu.