

Hruškovo-citronový kompot

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hruška 1.5 kg
- Citron 2 ks
- Kyselina citronová 2 lžice
- Voda 500 ml
- Skořice 6 ks
- Hřebíček 24 ks
- Badyán 12 ks
- Voda 1 l
- Cukr krupice 400 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Krok 1: Tvrdší hrušky oloupeme, rozkrojíme na čtvrtky a vykrojíme jádřinec. Hned je namáčíme do vody, ve které jsme rozmíchali kyselinu citronovou.

Krok 2: V čistém hrnci svaříme vodu s cukrem na nálev. Hrušky necháme okapat a pak je vkládáme do umytých nahřátých sklenic. Do sklenice přidáme hřebíček, skořici, badyán a pár plátků citronu.

Krok 3: Sklenice zalijeme teplým cukerným roztokem, uzavřeme víčky a sterilujeme asi 25 minut při 85 °C.