



Hruškový kompot

Ingredience

hrušky
cukr krupice: 350 g
kyselina citronová: 2 - 3 PL
voda: 1100 ml
hřebíček
celá skořice
ořechy

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Hrušky si připravíme zralé, ale raději tvrdší, bude se nám s nimi lépe pracovat a budou i chutnější. Oloupeme je, rozkrojíme na čtvrtky a vyjmeme jádřinec. Do misky si dáme trochu vody a do ní nasypeme kyselinu citronovou. Čtvrtky hrušek v ní namočíme. Mezitím si svaříme vodu s cukrem. Namočené...

Hruškový kompot - recept

Hrušky si připravíme zralé, ale raději tvrdší, bude se nám s nimi lépe pracovat a budou i chutnější. Oloupeme je, rozkrojíme na čtvrtky a vyjmeme jádřinec. Do misky si dáme trochu vody a do ní nasypeme kyselinu citronovou. Čtvrtky hrušek v ní namočíme. Mezitím si svaříme vodu s cukrem.

Namočené hrušky necháme okapat a následně je vyrovnáváme do vyvařených a ohřátých sklenic. Podle chuti přidáme do sklenic vlašské ořechy, pár hřebíčků a celou skořici. Hrušky zalijeme teplým cukerným roztokem, pořádně uzavřeme a sterilujeme **25 minut na 85 °C**. Po vyjmutí necháme **hruškový kompot** vychladnout a dáme na suché a chladné místo.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí