



## Švestkový kompot

Ingredience

švestky

voda: **1000 ml**

cukr: **300 g**

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

**Na zavařování použijeme spíše tvrdší švestky, aby udržely tvar a švestkový kompot nebyl po otevření příliš rozvařený. Zavařovací sklenice umyjeme a vysušíme. Na nálev hrnci svaříme vodu s cukrem, aby se cukr rozpustil. Množství upravíme podle množství švestek. Švestky omyjeme, osušíme a vypeckuje ...**

## Švestkový kompot - recept

Na zavařování použijeme spíše tvrdší švestky, aby udržely tvar a **švestkový kompot** nebyl po otevření příliš rozvařený. Zavařovací sklenice umyjeme a vysušíme. Na nálev hrnci svaříme vodu s cukrem, aby se cukr rozpustil. Množství upravíme podle množství švestek. Švestky omyjeme, osušíme a vypeckuje (přitom je rozdělíme na poloviny). Půlky švestek naskládáme do sklenic (čím více tím lépe, ale příliš je nemačkáme) a zalijeme nálevem. Zavařovací sklenice uzavřeme čistými víčky, vložíme do zavařovacího hrnce a sterilujeme podle návodu, **většinou 30 minut na 90 °C.**

Aby **švestkový kompot** dlouho vydržel, musíme vždy použít plody, které nejsou nahnilé nebo

plesnivé a uchovávat jej v suchu a temnu. Pro ozvláštňení můžeme do sklenic ke švestkám přidat i kousek celé skořice nebo hřebíček.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí