



Zavařování meruněk

Ingredience

meruňky
voda: 1000 ml
cukr: 300 g

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Na zavařování použijeme spíše tvrdší meruňky, aby udržely tvar a meruňkový 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 meruněk. Meruňky omyjeme, osušíme a vypeckuje ...

Zavařování meruněk - recept

Na zavařování použijeme spíše tvrdší meruňky, aby udržely tvar a **meruňkový 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 meruněk. Meruňky omyjeme, osušíme a vypeckujeme (přitom je rozdělíme na poloviny). Půlky meruněk naskládáme do sklenic (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**.

Zavařování meruněk je stejné jako zavařování broskví nebo třeba švestek – aby **meruňkový kompot** dlouho vydržel, musíme vždy použít plody, které nejsou nahnílé nebo plesnivé a uchovávat jej v suchu a temnu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí