



## Zavařování třešní

Ingredience

třešně

voda: **1000 ml**

cukr: **300 g**

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Třešně odstopkujeme a omyjeme, zkažené vyhodíme. Pokud máme podezření na červíky, namočíme je na 1 - 2 hodiny do vody s trochou octa - červíci vylezou a klesnou ke dnu. Třešňový kompot tím nezmění chuť a budou ho jíst i zapříisáhlí odpůrci proteinu v třešních. Pořádně vymyjeme a osušíme sklenice,...**

## Zavařování třešní - recept

Třešně odstopkujeme a omyjeme, zkažené vyhodíme. Pokud máme podezření na červíky, namočíme je **na 1 - 2 hodiny do vody s trochou octa** - červíci vylezou a klesnou ke dnu. **Třešňový kompot** tím nezmění chuť a budou ho jíst i zapříisáhlí odpůrci proteinu v třešních.

Pořádně vymyjeme a osušíme sklenice, které naplníme třešněmi. Ve velkém hrnci přivedeme k varu vodu s cukrem, množství podle množství třešní v poměru **300 gramů cukru na 1 litr vody**. Nálév necháme vychladnout, nalijeme k třešním (musí být všechny ponořené) a zavíčkuje. Dále postupujeme podle návodu k zavařovacímu hrnci. Obvykle zavařujeme třešně **25 minut na 80 °C**.

Pokud bychom chtěli použít méně cukru, musíme třešně sterilovat déle.

**Zavařování třešní** je jednou z možností, jak třešně dlouhodobě uchovat pro další použití. Můžeme je také odpeckovat a zamrazit. Třešně pak můžeme použít do bublaniny (zavařené odpeckujeme) nebo různých kaší.

**Třešňový kompot** se hodí jako příloha k obědu, skvělý je i jen tak samotný.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí