

Pošírované nektarinky

Časová náročnost: 35 minut

Seznam přísad

3 ks	nektarinka
3/4 l	voda
1/4 l	bílé víno
1 dl	tuzemák
1/2 kg	krupicový cukr
1 ks	vanilkový lusk
kousek	skořice celá
1 ks	bobkový list



Postup přípravy

Nektarinky omyjeme, rozpůlíme a vyndáme pecky. Do hrnce nalijeme vodu spolu s bílým vínem a tuzemákem, přisypeme cukr a přidáme koření. Zvolna zahříváme a mícháme, dokud se cukr zcela nerozpustí. Pomalu přivedeme k varu a vaříme na mírném ohni asi 10 minut (přitom stále mícháme). Poté vložíme nektarinky a necháme je dalších 10 až 15 minut na velmi mírném ohni probublávat (aby byly měkké, ale nerozpadaly se). Nakonec dáme i se sirupem vychladit do ledničky a podáváme například spolu s oblíbenou zmrzlinou.

Poznámka: Pošírování je **pomalé vaření ve vodě** s přidáním octa či vína a koření nebo bylinek.