

Švestkový kompot z loupaných švestek

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

	zralé pevné švestky
	tuzemák
	hřebíček
	skořice celá
1 l	voda
300 g	pískový cukr (na 1 litr nálevu)



Postup přípravy

Švestky omyjeme, odstopkujeme a ponoříme na chvíli do vroucí vody (nejlépe ve spařovacím košíčku nebo cedníku). Jakmile začnou švestky u stopky praskat, vyjmeme je a ostrým nožem sloupneme. Naplníme je do sklenic, proložíme kouskem celé skořice a několika hřebíčky. Zalijeme teplým nálevem z vody a cukru a do každé sklenice před uzavřením přidáme lžici tuzemáku. Sterilujeme 20 minut při 85°C.