

Švestky ve vlastní šťávě

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

čerstvé švestky (množství podle sklenic)



Postup přípravy

Zralé švestky opláchneme, rozpůlíme a vyjmeme z nich pecky. Naskládáme do sklenic, uzavřeme víčky a sterilujeme 25 minut při 85°C.

Poznámka: Takto zavařené švestky jsou vhodné na plnění knedlíků, na koláče, buchty i jako kompot pro diabetiky.