

Kandované ovoce

Kategorie: Ovoce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kg krystalového cukru

ovoce podle sezóny

Postup

Postup přípravy: Z 0,5 l vody a 1 g krystalového cukru uvaříme sirup. Připravíme si zralé, ale tvrdé ovoce, které zbavíme nejedlých částí a pokrájíme na úhledné kousky. Připravené ovoce v smaltované nádobě zalijeme horkým sirupem a necháme stát do druhého dne. Potom sirup slijeme a převaříme, a opět nalijeme na ovoce a necháme odstát. Tento postup opakujeme 10 dní. Potom kousky ovoce necháme na sítku odkvapat, obalíme v jemném krystalovém cukru a necháme volně vyschnout. Skladujeme ve sklenicích na suchém místě. Sirup můžeme využít na přípravu nápojů s přidáním citrónové šťávy.