

# Kumkvátová zavařenina s rumem

Kategorie: Ostatní pro děti

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 vanilkový cukr

šťáva z 1 limety (nebo půlky citronu)

1 kg želírovacího cukru

100 ml rumu

900 g kumkvátů

## Postup

Kumkvaty omyjeme a otřeme dosucha. . Potom je nadrobno nakrájíme a odstraníme z nich semena. Kumkvaty dáme do mísy, dobře je promícháme s cukrem, přikryjeme a ponecháme přibližně 3-4 hodiny v klidu. Spolu s cukrem vložíme kumkvaty do hrnce, přidáme rum, limetovou šťávu a vanilkový cukr. Za stálého míchání vše vaříme zhruba 5 minut. Zavařeninu naplníme do vyvařených sklenic. Víčko neprodyšně uzavřeme a dáme vychladnout.