

Rebarborový kompot

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

400 g cukr

1 l voda

5 ks hřebíček

citronová kůra

celá skořice

Postup

Řapíky rebarbory oloupeme, opláchneme vodou a nakrájíme na stejné kousky. Připravíme si nálev - svaříme vodu s cukrem, skořicí a hřebíčkem. Můžeme přidat kousek citronové kůry. Omyté sklenice naplníme rebarborou a zalijeme sladkým nálevem. Zavíčkujeme a sterilujeme v páře 30 minut. Překlopíme a necháme stát asi 10 minut (pro větší jistotu, že víčka dobře těsní). Uskladníme v chladu a temnu.

Poznámka

Rebarbový koláč zná každý, ale což takhle rebarborový kompot?