

Meruňkový kompot s meruňkovicí

Kategorie: Nakládané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: 0

Suroviny

250 ml: - Na cca 4 sklenice po
800 g vypeckovaných meruněk
trochu Jedlé sody Dr.Oetker
trochu Pomůcky ke konzervování Dr.Oetker
625 ml vody
2 KL Kyseliny citrónové Dr.Oetker
140 g cukru
8 PL meruňkovice

Postup

1. Meruňky rozkrájíme na čtvrtky a rozdělíme do zavařovacích sklenic. Do každé sklenice nasypeme na špičku nože jedlé sody a pomůcky ke konzervování.
2. Vodu vaříme s kyselinou citrónovou a cukrem tak dlouho, dokud se cukr zcela nerozpustí. Cukerný roztok nalijeme na meruňky, do každé sklenice přidáme 2 PL meruňkovice a sklenice uzavřeme.
3. Sklenicemi trochu zatřeseeme, postavíme je na pečící plech naplněný do výšky 2 cm horkou vodou a vložíme do spodní poloviny předehřáté trouby.

Zavařovací teplota (předehřátí a zavařování):

Elektrická trouba: 95 °C

Plynová trouba: stupeň 1

Délka zavařování: 60 minut