

# Meruňkový kompot



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 1

**6230** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **40 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/merunkovy-kompot>

## Příprava

Umyté meruňky rozpůlíme a pecky vyjmeme. Meruňky uložíme do umytých sklenic řezem dolů, do každé sklenice dáme i 2-3 pecky a 1-2 hřebíčky. Cukr ve vodě rozpustíme a vaříme asi 5 minut. Sirupem meruňky zalijeme, sklenice uzavřeme a dáme sterilizovat na 20 minut při teplotě 80°C. Pak sklenice vybereme, uložíme vzhůru dnem, přikryjeme dekou a pomalu necháme vychladnout.

### ▣ Tip k receptu

Meruňky nesmí být přezrálé, ani pomačkané. Plody musí být zdravé a neporušené.



## Ingredience

- 4 kg meruněk
- 1 kg cukru krystal
- 2 l vody
- 1 lžíce hřebíčku

## Kategorie

Slovenská, Vegetariánská, Léto, Finančně nenáročná, Zavařeniny, Jídlo na každý den, Klasika, Rodina, Pomocné recepty