

# Švestková klevela



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 3

774 kalorií , 50 g cukrů , 0 g tuků , 5 g bílkovin

**Autor:** Ivet

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/svestkova-klevela>

## Příprava

Švestky vypeckujeme, dáme do kastrolku, podlijeme malým množstvím vody a přidáme hřebíčky. Přiklopíme a zahříváme na středním ohni za občasného míchání, dokud švestky nezměknou. Jakmile švestky pustí šťávu, znamená to, že je třeba odstranit pokličku a nechat ještě chvíli povařit, aby šťáva lehce zhoustla. Pak přisypeme cukr a vaříme cca 10 minut. Odstavíme, přidáme rum a skořici a pořádně vmícháme. Ještě horkou směsí plníme nahřáté sklenice, pevně uzavřeme a dáme dnem vzhůru. Po vychladnutí uchováváme ve tmě a chladu.

## Ingredience

- půl kila švestek
- 2 hřebíčky
- 2 lžíce rumu
- 100 g cukr krystal
- 1 lžička mleté skořice

## Kategorie

Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Zavařeniny, Příloha

### ▣ Tip k receptu

Výborná na bavorské vdolky! Klevela se dá připravit i z jiného ovoce - jablka, hrušky, třešně nebo třeba meruňky.

