

# Broskvová šťáva



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min  
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

**3665** kalorií , **160 g** cukrů , **0 g** tuků , **20 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/broskvova-stava>

## Příprava

Broskve ponoříme na 2 minuty do vroucí vody, abychom uvolnili slupku, a oloupeme. Vyjmeme pecku a nakrájíme na kousky. Dáme do vody, přivedeme k varu a vaříme 40 minut. Poté broskve propasírujeme přes síto. Přidáme citrónovou šťávu, cukr, mletou skořici a za stálého míchání vaříme 5 minut, dokud se cukr zcela nerozpustí. Vlijeme do sterilizovaných sklenic a uzavřeme víčkem. Víčka dotáhneme a potom uvolníme o čtvrt otáčky. Sklenice vložíme do nádoby, zalijeme vodou až k uzávěrům a uvedeme k bodu varu. Vaříme 30 minut. Poté sklenice vytáhneme, víčka dotáhneme a necháme vychladnout. Uchováváme na chladném a tmavém místě.



## Ingredience

- 2 kg broskví
- 700 g cukru krystalu
- 300 ml vody
- 30 ml citrónové šťávy
- 1/2 lžičky mleté skořice

## Kategorie

Česká, Ovoce, Zavařeniny, Pomocné recepty