

Hruškový kompot



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

342 kalorií , **50 g** cukrů , **5 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/hruskovy-kompot>

Příprava

Hrušky oloupeme, nakrájíme, vykrojíme jádřince a pokapeme citrónovou šťávou, aby nám nezhnědly. Vodu smícháme s cukrem, nakrájenými hruškami, skořicí a hřebíčky. Přivedeme vše k varu a vaříme, dokud se cukr nerozpustí a hrušky nezměknou. Podáváme teplé nebo studené.

Tip k receptu

Pokud připravujete hruškový kompot pro děti, použijte skořici celou, abyste ji po dovaření (spolu s hřebíčkem) mohli odstranit. Rovněž doporučujeme snížit množství použitého cukru, protože hrušky jsou velmi sladké samy o sobě.

Ingredience

- 500 g hrušek
- 250 ml vody
- 100 g cukru krupice
- 1 lžička mleté skořice
- 1 lžička hřebíčků
- 1 lžíce citrónové šťávy

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Podzim, Finančně nenáročná, Ovoce, Klasika, Děti do 5 let, Dezert

