Domácí švestková šťáva

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

2 kg	zralé švestky
1 a 1/2 litru	převařená voda
800 g	krupicový cukr
5 g	kyselina citronová
podle potřeby	slivovice

Postup přípravy

Švestky vypeckujeme, omyjeme a rozdrtíme. Vložíme je do vychladlé převařené vody a necháme 1 den louhovat. Druhý den přidáme cukr s kyselinou citronovou a tuto švestkovou drť zahřejeme na teplotu asi 80° Celsia (nevaříme). Přefiltrujeme přes sítko nebo přes plátno a plníme do čistých lahví. Na závěr každou láhev doplníme trochou slivovice.

Poznámka: *Švestkovou šťávu můžeme pít buď studenou (rozředíme podle chuti studenou vodou) nebo z ní zalitím horké vody uděláme teplý čaj.*