Kandované třešně (višně)

Časová náročnost: 120 minut

Seznam přísad

4 hrst	třešně (višně) - cca 1 kg
1 ks	kůra z bio citronu
2 hrnek	krupicový cukr
2 hrnek	tekutý med
2 hrnek	voda



Postup přípravy

Třešně nebo višně opatrně vypeckujeme. Z kůry citronu odřízneme bílou vrstvu a nakrájíme ji na malé kousky. Do hrnce s tlustým dnem nasypeme cukr, nalijeme med a dodáme vodu. Vše svaříme, přihodíme vypeckované třešně s nadrobno pokrájenou citronovou kůrou a odstavíme z ohně. Necháme přes noc v ledničce. Druhý den oddělíme ovoce od šťávy, šťávu opět necháme přejít varem a opět ji nalijeme na třešně (višně). Tak to děláme celý týden. Po týdnu necháme ovoce na sítku okapat a oschnout (šťávu nevyléváme, ale po rozředění vodou pijeme). Hotové kandované třešně či višně používáme při pečení – například do bábovky nebo do vánočního cukroví.