

Ananas v rumu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Ananas 2 ks
- Skořice celá 1 ks
- Cukr 1 lžíce
- Rum 750 ml

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Z ananasu odstraníme zelené vršky a vložíme ho do hrnce se skořicí, cukrem a zalijeme vodou. Vaříme tak dlouho, až je ananas měkký. Vyndáme ho, okrájíme z něj kůru a nakrájíme ho na kolečka, která naskládáme do sklenice. Zbylou tekutinu po vaření zredukujeme varem na hrnek a ten vlijeme do rumu. Dobře promícháme a zalijeme ovoce. Uzavřeme a necháme uležet v chladu několik dní.