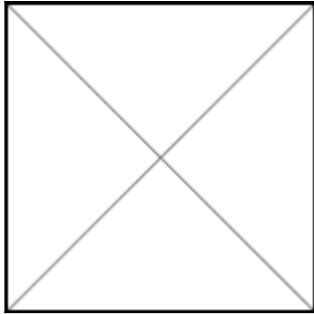




Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Kompot z jabłek wzmocniony witaminowo

Witaminy dobre dla każdego

Składniki:

- przecier porzeczkowy, 10 dag
- cynamon, 1 szczypta
- skórka cytrynowa, 5 dag
- jabłko, 50 dag
- woda, 0.75 l
- cukier, 15 dag

Sposób przygotowania:

Zagotować wodę z cukrem i przyprawami. Jabłka opłukać, obrać cienko, podzielić każde na połowę, wyciąć łuskwiny. Na wrzący syrop włożyć jabłka tak, aby pokryły powierzchnię syropu, ugotować powoli partiami, wyjąć je i włożyć do salaterki. Kompot ostudzić, wlać do kompotierki. Do ostudzonego kompotu z jabłek należy dodać przecier porzeczkowy lub gotować go w (jesieni) z różą rugotzą (15 dkg).

