



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

Kompot morelowy

Świeże morele średniej wielkości

Składniki:

- woda, 0.75 l
- cukier, 10 dag
- morela, 30 dag

Sposób przygotowania:

Dojrzałe morele średniej wielkości starannie opłukać, osaczyć, przepołowić wzdłuż i wyjąć pestki. Cukier zalać gorącą wodą, zagotować, zszumować. Do wrzącego syropu włożyć morele partiami i powoli ugotować, odwracając, żeby równomiernie miękły; wyłożyć do kompotiery i oziębć.

