



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

Kompot z przecieranych jabłek

Podawać na zimno lub gorąco

Składniki:

- róża, 20 dag
- jabłko, 50 dag
- cukier, 15 dag
- woda, 0.75 l

Sposób przygotowania:

Jabłka umyć, ułożyć ciasno w rondlu i upiec uważając, aby nie zrumienić powierzchni jabłek. Zagotować wodę z cukrem, włożyć umyte owoce róży, ugotować różę, odcedzić i odcisnąć. Upieczone jabłka przetrzeć, włożyć do wywaru z róży, starannie wymieszać i podać na gorąco. Jeżeli kompot ma być zimny, szybko ostudzić pod przykryciem w zimnej wodzie i zaraz podać.

