



Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Kompot z jabłek i czerwonych porzeczek

Kompot idealnie gasi pragnienie w letnie popołudnia

Składniki:

- jabłko, 20 dag
- porzeczka czerwona, 20 dag
- cukier, 10 dag

Sposób przygotowania:

Zagotować 3 szklanki wody z cukrem. Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne, pokrajać na części. Porzeczki opłukać w cedzaku pod bieżącą wodą, usunąć szypułki. Owoce wrzucić do wrzącego syropu, zagotować. Ostudzony kompot przelać do salaterki lub kompotierek.

