



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

Kompot z owoców suszonych

Kompot ten podajemy na zimno z kostkami lodu.

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- cynamon, 0.5 szt.
- goździki, 2 szt.
- cukier, 10 dag
- suszone jabłka, 10 dag
- suszona śliwka, 5 dag

Sposób przygotowania:

Suszone owoce dokładnie umyć w ciepłej wodzie, zmieniając ją kilka razy, osaczyć, przełożyć do naczynia, zalać przegotowaną, przestudzoną wodą i pozostawić na kilka godzin. Gdy owoce zmiękną, przełożyć je do rondla, dodać cukier, goździki lub cynamon i gotować powoli do miękkości w wodzie, w której się moczyły. Ostudzony kompot przelać do salaterki lub kompotierek.

