



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

Kompot z Antonówek i Renet

W ten sposób gotuje się te odmiany jabłek, które mają wysoką wartość witaminową.

Składniki:

- jabłko, 50 dag
- cukier, 15 dag
- skórka cytrynowa, 5 dag
- woda, 0 l

Sposób przygotowania:

Zagotować wodę. Jabłka umyć, opłukać, wyciąć miejsca uszkodzone, obrać, podzielić na 2 lub 4 części, wyciąć gniazda nasienne. Skórki i gniazda włożyć do wrzącej wody, szybko ugotować do miękkości, przecedzić, odpadki odcisnąć z soku. Wywar szybko zagotować, dodać cukier, włożyć pokrajane jabłka, powoli ugotować. Studzić pod przykryciem. Kompotu tego nie potrzeba przyprawiać, ma naturalny piękny aromat. W ten sposób gotuje się te odmiany jabłek, które mają wysoką wartość witaminową.

