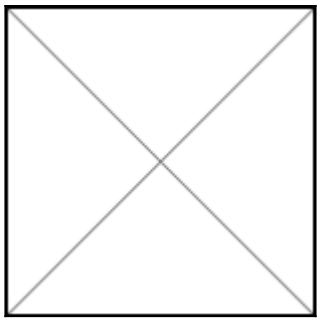

Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Kompot z gruszek wzmocniony witaminowo

Witaminowe szaleństwo

Składniki:

- woda, 0.75 l
- cukier, 10 dag
- gruszka, 40 dag
- owoce, 15 dag
- przecier porzeczkowy, 8 dag
- wanilia w laskach, 0.25 szt.

Sposób przygotowania:

Gruszki opłukać, obrać, przepołowić i łyżeczką kompotową wydrążyć gniazda nasienne. Przygotować je w ostatniej chwili, bo czernieją na powietrzu. Zagotować z wodą i z cukrem, do syropu włożyć tyle gruszek, aby przykryły powierzchnię syropu i gotować na średnim ogniu do miękkości, obracając połówki w czasie gotowania. Gruszki gotować partiami. Kompot wzbogacić witaminą C, gotując gruszki z owocami róży, lub przy końcu sporządzania kompotu do syropu dodać przecier z porzeczek lub rokitnika i cukier z wanilią; syrop dopełnić gotowaną wodą, zalać nimi gruszki, wyłożyć do kompotiery i oziębić.