

ANIA STARMACH

Kompot z rabarbaru

Co kupić?

- 500g rabarbaru
- 150g cukru
- 1.5l wody
- 1 łyżka soku z cytryny
- świeże truskawki i mięta do podania

Jak przygotować?

1. Rabarbar dokładnie umyj, odkrój zgrubiałe końcówki i liście, te nie będą Ci już potrzebne.
2. Rabarbar pokrój w cienkie plastry.
3. Do garnka wrzuć rabarbar, sok z cytryny i cukier. Smaż przez kilka minut, aż cukier się podgrzeje, a rabarbar zacznie puszczać sok.
4. Do rabarbaru dodaj wodę, zagotuj, a następnie podgrzewaj jeszcze przez kilka minut.
5. Kompot wystudź.
6. Tuż przed podaniem możesz dodać świeże truskawki, mięte i kostki lodu.