

ANIA STARMACH

Kompot z suszu

Co kupić?

- 3l wody
- 300g suszonych śliwek
- 200g suszonych jabłek
- 200g suszonych gruszek
- skórka obrana z 2 cytryn
- kawałek kory cynamonowej
- 5 goździków
- 3 łyżki miodu (opcjonalnie)
- 1 garść rodzynek

Jak przygotować?

1. Wszystkie składniki (oprócz miodu) umieść w dużym garnku.
2. Do garnka wlej 3 liry wody.
3. Podgrzewaj na średnim ogniu około 30 minut.
4. Po ugotowaniu wyciągnij skórkę z cytryny i cynamon.
5. Możesz dosłodzić kompot miodem. Jeśli wolisz bardziej wytrawny smak kompotu – nie dodawaj go.
6. Kompot najlepiej smakuj ostudzony, jeśli jego smak jest zbyt intensywny – rozcieńcz go przegotowaną wodą.