

## Kompot rabarbarowo-grejpfrutowy



### KARDAMONOVY



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**4 łodygi rabarbaru**

**1 l wody**

**sok z 1 czerwonego grejpfruta**

**sok z 1 cytryny**

**3 łyżki cukru waniliowego (można dać mniej)**

**parę liści mięty**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rabarbar myjemy, odcinamy liście (nie będą nam potrzebne), łodygi kroimy w mniejsze kawałki i gotujemy w posłodzonej wodzie około 10 min. Kompot odcedzamy na drobnym sicie i studzimy. Dodajemy soki z cytrusów i miętę. Wstawiamy do lodówki przynajmniej na godzinę.