

Kompot z rabarbaru



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rabarbar	1 kg
cukier	3 szklanki
Goździki całe Prymat	6 sztuk
cukier wanilinowy	1 torebka
woda	4 litry
skórka otarta z jednej cytryny	
ckórka z pomarańczy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę zagotować z cukrem. Dodać rabarbar i gotować ok 5 min. Po tym czasie zdjąć z ognia. Do gazy zawinąć skórki i goździki. Do wrzątku włożyć gazę i wsypać cukier wanilinowy. Pozostawić ok 2-3. Ugotowany kompot odstawić do wystudzenia. Podawać najlepiej mono schłodzony.