

Kompot jabłkowo- cynamonowy



JARLIN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Cynamon cały Prymat	1 szt
cukier	
woda	2,5 litra
jabłko	5 dużych

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka płuczemy, kroimy na pół lub na ćwiartki, pozbawiamy gniazd nasiennych, zalewamy wodą, dodajemy laskę cynamonu, doprawiamy do smaku cukrem. Gotujemy aż jabłka zmiękną. Podajemy schłodzony.