

kompot wigilijny



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

suszone śliwki kalifornijskie	20 dkg
woda	3 szklanki
cukier	4-5 łyżki
sok z cytryny otarta skurka	
anyż	1/2 łyżeczki
gruszki	10 suszone
jabłka suszone	10 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

owoce umyć bardzo starannie w letniej wodzie. zalać na noc przegotowaną wodą. na drugi dzień ugotować syrop z dodatkiem otartej skórki z cytryny i anyżu. do wrzącego włożyć owoce i przez chwilę gotować. zestawić z ognia, dodać wodę, w której się moczyły. wystudzić pod przykryciem. doprawić sokiem z cytryny.