

Kompot z rabarbaru



MUFINKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rabarbar	500 g
woda	1,2 l
cukier trzcinowy	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rabarbar myjemy i odcinamy liście oraz końcówki. Kroimy na kawałki. W garnku zagotowujemy wodę. Do gotującej się wody wrzucamy rabarbar i czekamy aż ponownie się zagotuje. Zmniejszamy ogień i gotujemy jeszcze ok. 5 minut. Gotowy kompot precedzamy przez sitko i osładzamy cukrem trzcinowym (ew. białym) do smaku. Schładzamy. Smacznego!