

Kompot jeżynowy



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jeżyny	40 dag
cukier	10 dag
cukier waniliowy	1 sztuka
sok pomarańczowy	1/2 szklanki
skórka otarta z pomarańczy	
wino słodkie czerwone	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować dwie szklanki wody z cukrem, cukrem waniliowym oraz sokiem i skórką z pomarańczy. Ostudzić. Jeżyny przebrać i ułożyć w wazie lub salaterce. Ostudzony syrop wymieszać z winem, zalać owoce i schłodzić w lodówce.