

Kompot brzoskwiniowy



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

brzoskwinie	1 kg
woda	6 szklanek
cukier	do smaku
skórka otarta z pomarańczy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku należy zagotować wodę dodając do niej skórkę otartą z pomarańczy oraz cukier do smaku. Brzoskwinie umyć, wyjąć z nich pestki, pokroić w ósemki. Do gotującej się wody wkładamy brzoskwinie. Kompot gotujemy przez 4- 5 minut, następnie garnek przykrywamy pokrywką, odstawiamy na kilka minut. Tak przygotowany kompot podajemy na zimno lub gorąco.