

Wigilijny kompot z suszu



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	2 szt. (duże)
śliwki suszone	200 g
morele suszone	100 g
suszone figi	100 g
gruszki suszone	50 g
Cynamon cały Prymat	1 kawałek
wanilia laski	1 szt.
Goździki całe Prymat	5 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Suszone owoce, wanilię i cynamon zalewamy 0,5 l wrzątku i zostawiamy na kilka godzin. Świeże jabłka kroimy na ćwiartki i wrzucamy do wrzątku. Gotujemy ok. 10 min. Następnie dodajemy suszone owoce wraz z wodą, w której się moczymy i wszystko razem gotujemy ok. 7 minut.