

Wigilijny kompot z suszu



EWELINA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	6-8 łyżek
kilka goździków	
cynamon	
owoce	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce opłukać, zalać 6 szklankami przegotowanej wody, odstawić na kilka godzin. Gdy zmiękną, gotować wraz z goździkami oraz kawałkami cynamonu. Kompot doprawić cukrem (można dodać sok z cytryny). Podawać schłodzony.