

Wykwintny kompot z jabłek



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	750 ml
cukier	3 płaskie łyżki
wanilia	1/4 laski
wiśnie bez pestek	8-10 szt
jabłko winne	kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotowujemy wodę z cukrem i wanilią.

Jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne, kroimy na połówki, wkładamy do wrzącego syropu, zmniejszamy płomień i na bardzo wolnym ogniu gotujemy aż jabłka będą miękkie, lecz nie rozpadające się.

Jabłka wyjmujemy łyżką cedzakową do szklanych miseczek przeciętą stroną do góry. W każde wgłębienie jabłka (powstałym po usunięciu gniazd nasiennych) wkładamy wiśnię, zalewamy syropem i odstawiamy do ostudzenia, a następnie oziębiamy w lodówce.