

KOMPOT WIGILIJNY Z SUSZU

Wpisany przez Administrator
poniedziałek, 10 września 2007 18:16 -

*Proporcje na ok. 10 porcji***25 dkg suszonych owoców (śliwki, jabłka, gruszki, morele, rodzynki), kilka goździków, kawałek cynamonu, 1/2 szklanki cukru, 2 1/2 l wody**

Wodę zagotować z goździkami i cynamonem, wsypać cukier. Do wrzątku wrzucić owoce, gotować 2-3 minuty. Odstawić pod przykryciem, żeby owoce napęczniały. Nałożyć owoce do kompotierek, zalać syropem. Podawać ciepły.