

Kompot wigilijny z suszu

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 6

Czas gotowania: 40 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Przygotować składniki: 1 pomarańczę i 1 cytrynę obrać, pokroić na plastry.
2. W dzbanku umieścić mieszadło, włożyć plastry pomarańczy i cytryny, dodać 250 g suszonych jabłek i gruszek. Dodać suszone śliwki, 6szt goździków oraz kawałek cynamonu. Wsypać 80 g cukru, wlać 1,5 litra wody. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Gotować kompot - temperatura 100°C, czas 40 minut, prędkość 1.
3. Otworzyć pokrywę, Spróbować, ewentualnie doprawić cukrem, miodem i sokiem z cytryny. Kompot przelać do innego naczynia razem z owocami i pozostawić do ostygnięcia.