

---

# KOMPOT Z GRUSZEK WZMOCNIONY WITAMINOWO

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1311 razy.

1/2 litra wody  
15 dag świeżych owoców róży  
10 dag cukru  
6 dag przetartego rokitnika albo 40 dag gruszek  
6-8 dag przetartych porzeczek  
kawałek wanilii

Gruszki opłukać , obrać , przepołować i łyżeczką kompotową wydrążyć gniazda nasienne. Przygotować je w ostatniej chwili, bo czernieją na powietrzu. Zagotować wodę z cukrem, do syropu włożyć tyle gruszek, aby przykryły powierzchnię syropu i gotować na średnim ogniu do miękkości, obracając połówki w czasie gotowania. Gruszki gotować partiami. Kompot wzbogacić witaminą C, gotując gruszki z owocami róży, lub przy końcu sporządzania kompotu do syropu dodać przecier z porzeczek lub rokitnika i cukier z wanilią; syrop dopełnić gotowaną wodą, zalać nim gruszki, wyłożyć do kompotiery i oziębic .

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD