
KOMPOT Z JABŁEK WZMOCNIONY WITAMINOWO

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1294 razy.

15 dag cukru
cynamon lub skórka cytrynowa
1/2 litra wody
10 dag przetartych porzeczek
50 dag jabłek kompotowych lub 15 dag róży rugozy.

Zagotować wodę z cukrem i przyprawami. Jabłka opłukać, obrać cienko, podzielić każde na połowę, wyciąć łuskwiny. Na wrzący syrop włożyć jabłka tak, by pokryły powierzchnię syropu, ugotować powoli partiami, wyjąć je i włożyć do salaterki. Kompot ostudzić, wlać do kompotierki. Do ostudzonego kompotu z jabłek należy dodać przecier porzeczkowy lub gotować go z różą rugoza (15 dag).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD