
KOMPOT Z WEKÓW

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1351 razy.

1/2 litra kompotu z weka

cukier do smaku

5 dag pasteryzowanego przecieru z porzeczek lub inny wysokowitaminowy dodatek

Odcedzić zalewę z kompotu, przyprawić do smaku cukrem (przed dodaniem cukru rozrzedzić wrzącą wodą, np. kompot z mirabelek), zagotować, dodać przecier z czarnych porzeczek dla uzupełnienia wartości witaminowej kompotu. Do zalewy włożyć owoce, kompot szybko ostudzić. Kompot z owoców, które mają śliską lub owłosioną skórkę (węgiarki, mirabelki, wiśnie, morele, brzoskwinie, renklody), przetrzeć przed podaniem choremu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD