

Kompot jabłko - mięta z cynamonem.



Autor: **agnes72**

Przepisów: **660** Ocena: **4110**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1,5 kg jabłek,
- 20 g świeżej mięty,
- 1 mała laska cynamonu,
- miód lub cukier do osłodzenia (ja dałam miód prawdziwy).

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować jabłka, umyć.



- 2 Mięte również umyć.



- 3 Następnie jabłka oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w ćwiartki lub ósemki (w zależności od wielkości jabłek).



- 4 Do garnka wlać 3 litry wody, zagotować ją i dodać przygotowane jabłka oraz miętę.



- 5 Po chwili dodać miód.



6 Jak kompot zacznie się gotować dodać łąskę cynamonu.



7 Przez chwilę wszystko zagotować.



8 Ugotowany kompot przykryć pokrywką aby połączyły się smaki.



- 9 Przebrać do dzbanka za pomocą sitka. Bardzo smaczny i orzeźwiający kompot ze swoich produktów bez chemii. Polecam. Po ostudzeniu można przebrać do butelek i przechowywać w lodówce.



Twoje notatki do przepisu: