

Kompot ze śliwek



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2372** Ocena: **52612**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg śliwek
- 2 litry zimnej wody
- cukier wg uznania
- cynamon wg uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Śliwki myjemy, kroimy na pół, usuwamy pestki. Przekładamy do garnka, zalewamy wodą, zagotowujemy i zmniejszamy płomień do minimum. Gotujemy bez przykrycia około 1 godziny, próbujemy i ewentualnie doprawiamy cukrem i cynamonem wg własnego uznania. Kompot można przecedzić. Studzimy.



Twoje notatki do przepisu: