

Wigilijny kompot z suszu



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2527** Ocena: **18533**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 300 g suszonych owoców (jabłka, śliwki, gruszki)
- 2-3 łyżki miodu
- 1 łyżeczka cynamonu
- 4-6 goździków

Sposób przygotowania:

- 1 Owoce zalać wodą (aby lekko je przykryły), dodać cynamon, miód i goździki. Gotować na małym ogniu. Gdy owoce "spulchnieją" to dodać 1-3 szklanki wody (w zależności jak intensywny smak kompotu lubimy). Gotować jeszcze na wolnym ogniu około 30 minut.

Twoje notatki do przepisu: