

## Kompot z suszu

data aktualizacji: 2019.12.23 autor: Redakcja



### **Składniki:**

- 100 g suszonych jabłek
- 50 g suszonych jabłek wędzonych
- 80 g suszonych moreli
- 130 g suszonych śliwek
- 100 g wędzonych gruszek
- 7 goździków
- 1 laska cynamonu
- 3 litry wody
- 1 pomarańcza
- ½ cytryny

### **Przygotowanie:**

Owoce przepłukać w zimnej wodzie dwa razy. Przełożyć do garnka i zalać trzema litrami wody, przykryć. Garnek odstawić na 12 godzin.

Po namoczeniu do garnka wrzucić goździki i laskę cynamonu. Garnek przykryć, wodę z owocami zagotować, a następnie zmniejszyć ogień. Kompot gotować przez 30 minut. Po tym czasie do kompotu dolać sok wyciśnięty z pomarańczy i połowy cytryny. Wymieszać i gotować jeszcze przez 10 minut. Odcedzić owoce. Kompot gotowy J

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34170-kompot-z-suszu>