

Kompot z suszonych jabłek z miętą i imbirem.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **299** Ocena: **1897**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Woda 8 litrów
- Suszone jabłka 80 dag
- Mięta 4 saszetki
- Goździki 5 sztuk
- świeży imbir 10 dag
- cukier trzcinowy - ilość zależna od tego kto jaki słodki kompot lubi
- skórka z pomarańczy bez białego albedo

Sposób przygotowania:

- 1 W 8 litrach wody gotujemy 80 dkg suszonych jabłek, podczas gotowania dodajemy 5 goździków 10 dkg świeżego imbiru, pokrojonego w plasterki.
- 2 Gdy kompot zacznie się gotować dodajemy miętę i cukier trzcinowy (w zależności kto jaki słodki kompot lubi).
- 3 Kompot studzimy, i na takie upalne dni jest super dawką witamin dla naszego organizmu.
- 4 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: