

Kompot z suszonych jabłek z miętą i imbirem.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **346** Ocena: **2229**



> 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: