

## Korzenny kompot z dyni

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: ilka86, dnia 14 Grudnia 2012r. o 11:04

Tagi: dynia, napoje, cynamon

Rodzaj dania: napoje gorące napoje zimne warzywa

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
dynia	650	g	warzywa
woda	1,5	l	płyny i sosy
ocet jabłkowy	1	łyżeczka	płyny i sosy
cukier	5	łyżka	dodatki
pomarańcza	1	szt.	owoce
goździki	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
cynamon mielony	1/2	łyżeczka	przyprawy i zioła

### Opis

Obraną dynię kroję w dużą kostkę i przekładam do garnka.

Zalewam ją zimną wodą i gotuję na niewielkim ogniu.

Pomarańczę dokładnie szoruję szczoteczką, sparzam wrzątkiem i kroję w plastry.

Do garnka z dynią dodaję plastry pomarańczy, ocet jabłkowy, cukier, goździki i cynamon. Kompot gotuję pod przykryciem ok. 5 minut od zagotowania, nie za długo, gdyż dynia nie wymaga długiego czasu gotowania i szybko może zamienić się w papkę.

Gotowy kompot przelewam do dużego dzbanka, z którego rozlewam go do szklanek. Podaję na ciepło lub na zimno.



Dla ilu osób: 8

Danie dietetyczne: tak

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: