

## Korzenny kompot z jabłek

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: ilka86, dnia 14 Grudnia 2012r. o 11:57

Tagi: jabłka, napoje

Rodzaj dania: napoje gorące napoje zimne owoce

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
jabłko	1	kg	owoce
cytryna	3	plaster	owoce
woda	1,5	l	płyny i sosy
cynamon mielony	1/2	łyżeczka	przyprawy i zioła
goździki	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
cukier	5	łyżka	dodatki

### Opis

Jabłka myję, osuszam i obieram ze skórki. Kroję jabłka na cząstki, wykrawam gniazda nasienne i przekładam je do garnka. Wlewam zimną wodę i gotuję na niewielkim ogniu aż jabłka staną się miękkie. Dodaję do smaku cukier, goździki, cynamon i trzy plastry cytryny. Gotuję jeszcze kilka minut i przelewam kompot do dzbanka.



Dla ilu osób: 8  
Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania  
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.  
Cana:  
Liczba kalorii: