Zimski kompot



U zimskim danima uvijek dobro dođe jedna šalica vrućeg , voćnog kompota . S dodatcima mirisnog začina ovaj kompot dobiva pravi zimski okus .

SASTOJCI – (za veću količinu kompota)

5 krušaka (srednje veličine)

5 jabuka (srednje veličine)

100 g višanja (iz staklenke)

70 g brusnice

2 naranče

1 limun

2 L . vode

2 cimet štapića

4 klinčića

100 ml soka od višanja (iz staklenke)

Muškat oraščić (malo)

150 g meda

1 žlica paste od vanilije ili 50 g šećer vanilije

1 vrećica čaja od mente

POSTUPAK :

1 . u veći lonac staviti vodu , pastu od vanilije, štapiće cimeta , brusnicu , klinčiće i naribani muškatni oraščić …

2 . pola limuna i jednu i pol naranču izrezati na kriške te staviti u lonac …

3 . jabuke i kruške oprati , očistiti od koštica te ih narezati na krupnije komade (veličine jednog zalogaja) …

4 . staviti kompot da se kuha …

5 . kad kompot prokuha , ubaciti čaj od mente , smanjiti vatru na srednje jaku (bitno je da i dalje kuha) , te kuhati dok voće ne omekša … PAZITI DA SE VOĆE NE PREKUHA !!!

6 . u međuvremenu iscijediti sok od ostatka naranača i limuna …

7 . kad je kompot kuhan, maknuti ga sa štednjaka , dodati sok, višnje , med te sve lagano promiješati …

NAPOMENA I SAVJETI :

Možete koristiti razno svježe ili smrznuto bobičasto voće .

Ako koristite bobičasto voće njega uvijek dodajte na samome kraju, bez obzira na to koristite li svježe ili smrznuto voće .

Umjesto meda možete koristiti šećer, ako se odlučite za šećer dodajte ga odmah skupa s voćem .







Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri