

# 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 muškati 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 svježije ili smrznuto bobičasto voće .

Ako koristite bobičasto voće njega uvijek dodajte na samome kraju, bez obzira na to koristite li svježije 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