

Wigilijny kompot z suszu owocowego

Z pewnością nikt nie wyobraża sobie wigilijnej kolacji bez kompotu z suszu owocowego. Jest on dla wielu osób jedną z dwunastu potraw wigilijnych. Polecam aby zrobić kompot z suszu, bo jest nie tylko bardzo smaczny, ale też zdrowy. Korzystnie wpływa na trawienie co w czasie świąt, gdy objadamy się wieloma różnymi potrawami, jest szczególnie ważne.



Kompot z suszu to nieodłączny tradycyjny napój wigilijny, którego nie zastąpimy herbatą czy sokiem. Robiony jest specjalnie na wigilię, gotuje się go w wigilijny wieczór napełniając jego aromatem cały dom. Jest to charakterystyczny napój, którego nie znajdziemy w żadnym sklepie. Każdy robi go sam na swój sposób, więc nawet mimo takiego samego przepisu jest on zawsze wyjątkowy i niepowtarzalny.

Podaję tradycyjny przepis mojej mamy na kompot z suszu owocowego. Jeśli któregoś składnika nie będziecie mogły zdobyć to po prostu go pomińcie lub zastąpcie czymś innym (oprócz suszonych jabłek i gruszek, bo to podstawa:). Wtedy z pewnością będzie unikatowy.

Składniki:

- 2 litry wody
- 150 g suszonych jabłek
- 150 g suszonych gruszek
- 100 g owocu dzikiej róży
- 100 g suszonych śliwek
- owoc czarnego bzu
- kilka liści mięty
- 4-5 goździków
- kilka plasterów pomarańczy
- ewentualnie sok z cytryny
- cukier lub miód według uznania

Wykonanie KROK PO KROKU:

Owoce włóż do garnka, zalej wodą i gotuj przez około 30 minut. Podczas gotowania dodaj miód, miętę i goździki. Po zagotowaniu, trzymaj pod przykryciem aż naciągnie. Zdejmij z ognia.

Pomarańczę dokładnie umyj, pokrój w plastry.

Dodaj plastry pomarańczy i odstaw do wystygnięcia.

I gotowe!

Zobacz więcej: <http://www.familie.pl/artukul/Wigilijny-kompot-z-suszu-owocowego,8391,1.html#ixzz3MKnjkt5p>