



KOMPOT ŚLIWKOWO-KORZENNY

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Śliwki myjemy, kroimy na pół, wyjmujemy pestki. Wkładamy do garnka, zalewamy wodą (kilka centymetrów powyżej poziomu owoców). Gotujemy. Gdy woda zacznie wrzeć, dodajemy wyciśnięty sok z cytryny, przyprawy i cukier (do smaku). Gotujemy pod przykryciem około 40 minut. Przed podaniem studzimy.

Składniki

1 kg śliwek węgerek

1 cytryna

4 goździki

1/2 łyżeczki cynamonu

1/2 łyżeczki imbiru

4-6 łyżek cukru