Kompot rabarbarowo-imbirowy

Iwona Kuczer

Polecane na: **napoje**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- rabarbar BIO - 1 1/2 szklanka
- cukier trzcinowy BIO - 4 łyżka
- syrop imbirowy BIO - 4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rabarbar dokładnie myjemy, kroimy na małe kawałki, wkładamy do garnka. Wlewamy 3 szklanki wody, wsypujemy cukier, gotujemy ok. 10 minut na średnim ogniu.

Lekko studzimy, dodajemy syrop imbirowy. Pyszny na zimno i na ciepło.

Smacznego.