




Kompot wigilijny na dziko z nutą sosny

 Nikita

Polecane na: [napoje](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

owoce dzikiej róży - 1 garść

owoce głogu - 1-2 garść

suszone owoce aroni - 1 garść

owoce berberysu - 1 garść

suszone obierki z jabłek - 1 garść

jabłko - 1 szt.

suszona gruszka - 1/2 szt.

śliwki suszone - - 3-4 szt.

cynamon cejloński -1/2 laski -

goździki - 2 szt.

cukier trzcinowy - - do smaku

igły sosny - - kilka

woda - 1,5 litr

Dodatkowe info:

Kompot jest pyszny, aromatyczny i pełen zdrowia.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grudzień, a na zewnątrz wciąż można zebrać różne owoce i je wykorzystać w kuchni. Dzisiaj zebrałam takie różne dobra jak na zdjęciach, oprócz owoców i ziół znalazłam już uszaki bzowe.

KROK 2: Wszystkie składniki włożyć do garnka (oprócz cukru), zalać wodą. Doprowadzić do wrzenia, gotować około 20-30 minut. Dodać cukier do smaku. Zostawić w garnku do ostudzenia i naciągnięcia, najlepiej na noc.

KROK 3: Następnego dnia odcedzić kompot i przelać do dzbanka.

KROK 4: Zimny kompot nalewać do szklaneczek i podawać.