




Kompot wigilijny z suszu

 Barbara Strużyna

Polecane na: [napoje](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

susz wigilijny - 2 opakowania - 300 g
cynamon - 1-3 laska
goździki - - kilka
suszone owoce do wyboru daktyle, anyż - - kilka
morele, figi, gruszki, śliwki
kalifornijskie, żurawina, wiśnia,
ananas, morwa - trochę
przyprawy: -

Dodatkowe info:

Co roku robię kompot wigilijny i co roku jest bardzo smaczny choć zawsze trochę inny. Podstawą kompotu jest zawsze mieszanka wigilijna. Potem dorzucam owoce suszone, które zalegały mi w szafce, czasami dodaję również świeże owoce lub ich skórki.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Suszone owoce zalej wodą doprowadź do wrzenia i gotuj na małym ogniu ok. 15 minut. Odstaw do przeniknięcia smaku z owoców i przypraw do wody. Intensywność kompotu możesz regulować dolewając wody, ewentualnie można dodać coś słodzącego, ale gdy dodamy wystarczająco dużo moreli, daktyli, rodzynek nie będzie to konieczne.

Smacznego!