



Zimowy kompot Kohersen

4 porcje

43 min

Składniki

- 600g suszonych owoców (suszone jabłka, suszone gruszki, suszone wiśnie, suszone śliwki, suszone morele)
- 2 laski cynamonu
- kilka gwiazdek anyżu
- plastry świeżej pomarańczy
- 50ml czerwonego wina typu grzaniec
- miód do posłodzenia (około 2 łyżek)
- 2 litry zimnej wody

Przygotowanie

1

Do naczynia głównego wrzuć suszone owoce, anyż, cynamon, plastry pomarańczy i zalej wodą



40 min



90



2

2

3 minuty przed końcem gotowania dodaj miód i wino

3

Przecedź gorący kompot przez drobne sito. Możesz podawać go jako gorący, zimowy napój lub schłodzić go w lodówce. Owoce możesz też zblendować i dodać do ulubionego deseru lub porannej owsianki.