

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 Owoce możesz też zblendować i dodać do ulubionego deseru lub porannej owsianki.