






Jablečný kompot s ananasovou příchutí

5 porcí    snadná příprava  do 30 minut



Přísady:

Přísady:

1000 g jablek
200 g cukr
0,5 KL Kyselina citrónová Dr. Oetker
2 KL skořice mletá
5 kusů hřebíček
2 KL Aroma ananas Dr. Oetker

- 1 Jablka oloupeme, nakrájíme na čtvrtinky nebo osminky podle velikosti jablek, zbavíme jadřince, vložíme do hrnce, přidáme cukr, kyselinu citrónovou, skořici, hřebíček, zalijeme vodou jen tak, aby byla jablka ponořená a přivedeme k varu.
- 2 Přikryjeme pokličkou a vaříme 10-15 min., dokud nejsou jablíčka měkká. Ke konci varu přidáme aroma ananas.
- 3 Vyjmeme hřebíček a podáváme v mističkách teplé nebo vychlazené z lednice.

Tip:

- TIP: Jablečný kompot se hodí vychlazený jako osvěžení v horkých letních dnech nebo teplý v zimních večerech ochucený kapkou alkoholu nebo pro děti s kopečkem ušlehané smetany.

