



Składniki

/ 8 - 10 szklanek/

- 1 kg jabłek
- 2 l wody
- 2-3 łyżki cukru trzcinowego
- polecane:
laska cynamonu,
3 - 4 goździki,
plaster cytryny

Przygotowanie

Jabłka dokładnie umyj, obierz (opcjonalnie), usuń gniazda nasienne i pokrój na ćwiartki lub mniejsze kawałki. Przełóż owoce do garnka i zalej wodą. Dodaj cukier oraz jeśli lubisz przyprawy.

Doprowadź całość do wrzenia, następnie zmniejsz ogień i gotuj przez około 10–15 minut, aż jabłka zmiękną, a kompot nabierze wyraźnego aromatu. Na koniec możesz dodać plaster cytryny, aby delikatnie podkreślić smak.

Kompot jabłkowy podawaj na ciepło lub po ostudzeniu – na zimno.

Świetnie smakuje zarówno sam, jak i jako dodatek do obiadu czy deserów.

POLECANE ODMIANY: **Oliwka, Antonówka, Idared, Lobo, Szampion, Malinówka, Topaz**
