Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Компот из сушеных фруктов

15 декабря 2013 12:01 · https://open-cook.ru/recipes/kompot-iz-sushenykh-fruktov



В моем детстве компот из сушеных фруктов готовили всю зиму и это было так здорово! Нальешь себе стакан еще теплого компота, возьмешь мамину булочку или пирожок и садишься в любимое кресло читать что-нибудь интересное и загадочное…

Казалось бы, что может быть проще? Залил сухофрукты водой и кипятишь. Но такого, как у моей мамы я больше нигде не пробовала. Разве что по рецепту из **“Книги о вкусной и здоровой пище”** получается почти также как у нее.

Примерно на 1 л. компота:

- 200 гр сушеных фруктов (смесь)
- 1/2 стакана сахара
- 4 стакана холодной воды

Сушеные фрукты промыть 2-3 раза в теплой воде.



Отобрать яблоки и груши.



Сложить их в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения. **Варить при медленном кипении 25-30 минут.**



Добавить в кастрюлю другие фрукты и ягоды из смеси, всыпать сахар и варить еще 5 минут.



Компот получается очень насыщенным, чуть солоноватым, это не всем нравится, поэтому по вкусу его можно развести водой или изначально добавить воды больше.



Приятного аппетита!