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

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

Компот из свежих яблок

20 декабря 2013 09:10 · https://open-cook.ru/recipes/kompot-iz-svezhikh-yablok



У нас сейчас есть возможность кушать яблоки круглый год, а ведь из них получается вкусный компот. Этот я варила по рецепту из **“Книги о вкусной и здоровой пище”**. И он получился очень вкусным, нежного розового цвета, с ароматом и привкусом цитрусовых. Зимний, праздничный и бесконечно уютный))

Компот получается с очень насыщенным вкусом, если вы хотите, чтобы он был более деликатным, то добавьте воды в начале приготовления.

На 2 порции:

- 500 гр яблок
- 3/4 стакана сахара (компот получается довольно сладким, я бы посоветовала уменьшить кол-во сахара)
- 2 стакана горячей воды
- цедра 1/2 лимона
- цедра 1/2 апельсина
- палочка корицы (ее можно положить вместе с цедрой или вместо нее)

У яблок удалить сердцевину, почистить по желанию. Каждое нарезать на 6-8 частей. В кастрюлю всыпать сахар, налить горячей воды, положить нарезанные яблоки, довести до кипения. При медленном кипении варить 10-15 минут, пока яблоки не станут мягкими.



В готовый компот положить цедру цитрусовых и/или корицу. Накрыть крышкой и дать настояться и остыть.



Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой