Kompot z suszu na Wigilię: ile suszu, ile wody, ile gotować



WYCHODZI **ok. 6 porcji** | PRZYGOTOWANIE **10 min** | GOTOWANIE **30 min**

zrób kilka godzin przed podaniem!

✂ *odetnij i weź do sklepu*

Lista zakupów

WARZYWA I OWOCE

- [ ] 1 cytryna (opcjonalnie)
- [ ] 1 pomarańcza, na skórkę albo sok (opcjonalnie)

SUCHE

- [ ] suszone owoce (jabłka, gruszki, śliwki, morele), 400-500 g

PRZYPRAWY

- [ ] laska cynamonu (opcjonalnie)
- [ ] goździki, 5-7 sztuk (opcjonalnie)
- [ ] gwiazdka anyżu (opcjonalnie)

SPRAWDŹ W DOMU

- [ ] cukier (do smaku, opcjonalnie)

Składniki

- 400-500 g suszonych owoców: jabłka, gruszki, śliwki, morele
- 3-4 l wody
- opcjonalnie: laska cynamonu, 5-7 goździków, gwiazdka anyżu, skórka pomarańczy
- opcjonalnie: 2-3 łyżki soku z cytryny albo sok z pomarańczy i połowy cytryny
- cukier do smaku albo wcale

Krok po kroku

1. **Opłucz susz**
   Opłucz susz w zimnej wodzie.
2. **Namocz owoce**
   Zalej owoce wodą w dużym garnku i mocz od 30 minut do 12 godzin.
3. **Ugotuj kompot**
   Dodaj przyprawy i gotuj na małym ogniu od 10 do 40 minut, aż owoce zmiękną.
4. **Dodaj sok z cytrusów**
   Na koniec dodaj sok z cytrusów, wyjmij goździki, w razie potrzeby dosłodź.
5. **Odstaw i podawaj**
   Odstaw na 2-3 godziny, podawaj ciepły albo schłodzony.

Aktualizacja: październik 2026 · © Vegezone

zeskanuj, otworzy się przepis