

Kompot od kajisija & urmi & jabuka &...



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** jabuka
- **1/2** limuna
- **1** kruška *Lukas*
- **2** lista s uvođenjem umbira
- **5** suvih kajsija
- **5** suvih šljiva
- **5** svežih urmi
- **1/2** kašicice mlevenog pimenta
- **1** kesica vanilinog šecera
- **1/2** kašilcice cimet
- **2** kašikesmeeg šecera

Priprema

Jabuke oljuštiti, ocistiti od semenki, seći na krupno. Kajsije seći na četvrtine, krušku isto, šljive na polovine, urme na polovine, umbir na sitnije komade.

Naliti voće vodom, da ogrezne, kuvati na srednjoj temperaturi oko 15-tak minuta.

Pred kraj spustiti komadice limuna, dodati vanil šefer, smeji šefer i cimet, promešati. Servirati topao kompot.

Savet

Divan desert, voe sami kombinujte po koliini i ukusu.