

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** listasuvog umbira
- **5**suvih kajisija
- **5**suvih šljiva
- **5**svežih urmi
- **1/2** kašicemlevenog pimenta
- **1** kesicavanilinog šecera
- **1/2** kašilcicecimet
- **2** kašikesmeeg šecera

Priprema

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

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

Pred kraj spustiti komadice limuna, dodati vanil šecer, smei šecer i cimet, promešati. Servirati topao kompot.

Savet

Divan desert, voe sami kombinujte po koliini i ukusu.