



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

СЛИВОВЫЙ КОМПОТ

Erik Kompostosu



Пол килограмма красной сладкой сливы
1 стакан сахара
1,5 стакана воды

- # Кастрюлю с водой и сахаром поставить на медленный огонь.
- # Сливы очистить от листочков, помыть. Когда сахар растает, в кипящий сироп бросить сливы.
- # Варить на медленном огне 20 минут. Когда сливы разбухнут и сироп станет красного цвета, снять с огня.
- # Сливы отделить от кожуры, с помощью вилки.
- # Компот остудить при комнатн.температуре, после охладить в холодильнике и подавать к столу в серв.посуде.

Пропорции сахара могут меняться в зависимости от сорта слив. Можно добавить воды или сахара по вкусу и ещё раз довести до кипения.