

Грушевый компот с лаймом и корицей

Ингредиенты

- Вода - 1,5 л
- Сахар - 170 г
- Груша - 500 г
- Изюм - 100 г
- Корица - 1 палочка
- Ваниль - 1/2 палочки
- Лайм - 1 шт
- Лимон - 1/2 шт
- Кардамон - 3 коробочки
- Мята - небольшой пучок



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Изюм хорошо промойте, залейте водой и оставьте на полчаса.

2

Доведите воду до кипения, всыпьте сахар, крупно нарезанные груши, ваниль, корицу, кардамон, изюм, убавьте огонь до минимума и варите около 30 минут.

3

Лимон и лайм нарежьте кружочками. Снимите с огня, остудите примерно до 50 °С, добавьте лимон, лайм и листья мяты. Напиток можно подавать как холодным, так и горячим.

Приятного вам аппетита :)