

Wigilijny kompot z suszu

Jedna z moich ulubionych pozycji jeśli chodzi o potrawy bożonarodzeniowe. W wolnowarze wychodzi znakomicie, sposób przyrządzenia pozwala wyciągnąć maksimum smaku i aromatu. Jeśli przygotowujesz kompot w misie 2,4 L lub 3,5 l zmniejsz ilość składników o połowę.

 Czas na High: 2,5 h

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: 4,5 h

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 200 g suszonych i wędzonych śliwek
- 200 g suszonych jabłek
- 100 g suszonych moreli
- 50 g suszonych daktyli
- 50 g suszonych fig
- 5 cm kawałek kory cytrynowej
- 10 goździków
- 2 gwiazdki anyżu
- Cukier lub miód do smaku



Wykonanie:

Wszystkie składniki umieścić w misie wolnowaru. Zalej lodowatą wodą do poziomu rekomendowanego przez producenta i wstaw do gotowania na wybranym przez Ciebie trybie. Na koniec dodaj cukier lub miód i schłódź.