

Kompot truskawkowy

Już końcówka sezonu truskawkowego. Trzeba w słoiki szybko zamknąć lato, żeby zostało go trochę na zimę. Polecam kompot truskawkowy lekką nutką wanilii i melisy. Orzeźwiający, w sam raz na upały.

Do garnka wlewamy wodę, dodajemy cukier, truskawki. Laskę wanilii przecinamy w pół (wzdłuż laski), wrzucamy do garnka. Zagotowujemy, mieszamy. Po zagotowaniu od razu ściągamy z ognia. Dodajemy melisę, studzimy. Letni wstawiamy do lodówki i chłodzimy.

Jeśli przygotowujemy kompot na zimę:

1. Słoiki i wieczka przelewamy wrzącą wodą w celu wyparzenia (ochrona przed bakteriami)
2. Gorący kompot przelewamy do słoika razem z truskawkami i laską wanilii, truskawki rozkładamy równomiernie do obu słoików
3. Do każdego słoika wkładamy kilka gałązek melisy. Kompotu nalewamy do 2 cm wysokości pod górną krawędź wieczka.
4. Słoiki mocno zakręcamy
5. Do dużego garnka wlewamy letnią wodę, na dno wkładamy materiałową ściereczkę. Wkładamy słoiki. Jeśli trzeba dolewamy wody. Poziom wody w garnku musi być wyższy niż kompotu w słoiku.
6. Garnek przykrywamy pokrywką, gotujemy (czyli pasteryzujemy) na małym ogniu przez 15-20 minut.
7. Po tym czasie słoiki wyciągamy, ustawiamy do góry dnem na blacie i studzimy.

Składniki na 2 duże słoiki:

- 200g truskawek (po 100g na słoik albo na oko kilka by wypełnić 1/3 słoika)
- 1 laska wanilii
- kilka gałązek świeżej melisy
- 3-4 łyżki cukru można też posłodzić miodem lub syropem klonowym lub z agawy
- ok 1,5 litra wody