

# Kompot z rabarbaru

*Czas na rabarbar! Kompotem z rabarbaru w dzieciństwie częstowała mnie babcia. Jest orzeźwiający, w sam raz na upalne dni a jego smak często zależy od detali, czyli dodatków, które w każdym domu są inne. Smak kompotu uwydatnia mięta, wanilia, jabłko czy goździki. Każdy może wybrać swoją ulubioną wersję. Do przygotowania kompotu wybierajmy intensywnie różowe łydgi, które podczas gotowania „oddadzą” mu swój kolor. Jeśli mamy zielony rabarbar, dodajmy plaster surowego buraka, żeby kompot był różowy.*

[English version](#)

**Przygotowanie rabarbaru:** Ekstremalnie kwaśny rabarbar, najlepiej przygotować przed użyciem go do kompotu czy wypieków. Zasypanie go cukrem sprawi, że puści soki i nie będzie (aż tak bardzo) kwaśny. W tym celu rabarbar kroimy w kostkę, zasypujemy cukrem, mieszamy i odstawiamy na 20 minut. Gdy posiekane łydgi puszczą sok, przepłukujemy je wodą.

Do garnka wlewamy wodę i dodajemy rabarbar, zasypujemy cukrem i cukrem waniliowym, mieszamy. Doprowadzamy do wrzenia, gotujemy ok 20 minut aż do zmięknienia i odbarwienia owoców. W trakcie gotowania można sprawdzić smak kompotu i dosłodzić w razie potrzeby.

Ugotowane łydgi rabarbaru można odcedzić lub zostawić do spożycia. Kompot najlepiej smakuje schłodzony. Polecam także inne wersje smakowe.

Smacznego!

## **Składniki:**

- 5 łydgi rabarbaru
- 4 łyżki cukru na „odkwaszenie”
- 6 łyżek cukru do kompotu
- 2 łyżki cukru waniliowego
- 2 litry wody