



## JERNEJ KITCHEN

### RABARBARIN KOMPOT

*Rabarbarin kompot je pripravljen v samo 15 minutah. Zelo okusen domač kompot, ki ni presladek. Postreže se topel ali hladen, za zajtrk ali sladico.*

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	5	MINUT
ČAS SKUPAJ:	15	MINUT

#### RABARBARIN KOMPOT

360 ml vode

2 žlici sveže iztisnjenega limoninega soka

140 g sladkorja

1 žlica medu (poljubno)

1/2 vanilijevega stroka

1 čajna žlička bio limonine lupinice

1 čajna vrečka kamiličnega čaja

320 g sveže rabarbare (približno 5 stebel)

#### TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

kozica s pokrovko

lupilec (poljubno)

#### RABARBARA

Najprej očistimo in pripravimo rabarbaro. Odstranimo liste, ki so neužitni. V kolikor uporabljamo zeleno rabarbaro, torej rabarbaro, ki ni rastla v temi, potem jo olupimo. V kolikor pa uporabljamo rabarbaro, ki je svetla, roza in je rastla v temi, ni potrebe po tem, da jo olupimo. Narežemo na poljubno velike kose, velike približno 2 - 3 cm.

#### PRIPRAVA

V kozico damo vodo, sveže iztisnjen limonin sok, sladkor, med, vanilijev strok, limonino lupinico in vrečko kamiličnega čaja. Postavimo na zmeren ogenj in pustimo, da mešanica zavre.

#### KOMPOT

Ko mešanica zavre, ogenj zmanjšamo, vrečko kamiličnega čaja odstranimo in dodamo očiščeno in na manjše kocke narezano rabarbaro. Pokrijemo s pokrovko, kuhamo minuto pri šibkem ogenju, nato ogenj ugasnemo ter pustimo 10 minut.

#### NASVET

*V kolikor uporabljamo zeleno rabarbaro, jo bomo morali kuhati 2 - 3 minute, namesto minuto.*

#### POTREŽEMO

Rabarbarin kompot razdelimo med dve skodelici. Postrežemo takoj, ko je ta še topel, ali pa ga ohladimo, postavimo v hladilnik in postrežemo kompot hladen, kar je sploh odlično za vroče dni.