



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 Oglas

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.