

Kolor Kompotu



rumień có

Opis wskazówki

Masz dość bladych i nudnych kompotów ? Moja porada doda ci koloru !

Uwielbiam kompoty, któż ich nie lubi są pyszne i zdrowe, ale co zrobić gdy kompot z jabłek, gruszek czy rabarbaru jest anemicznie blady ? I mimo, że pyszny nie zachęca swoim widokiem ? Jest na to stary sposób mojej babci. Gotując kompot niezależnie od rodzaju owoców, pod koniec gotowania wrzucamy do garnka na kilka minut parę młodych łodyg z buraczka, lub plasterki tego warzywa. Nie będzie czuć smaku buraka, a kompot nabierze rumieńców. Ważne też, że jest to barwnik zupełnie naturalny. Nawet dzieciaki sięgają po apetycznie różowe szklaneczki !