

Autor : Magda

Titlu : Compot de caise

Articol : Compot de caise

1.200 g caise

150 g zahar

0,0025 g zahar vanilat

100 g lamaie

Operatii pregatitoare

Caisele se spala se inlatura samburii si se taie in sferturi.

Mod de preparare

Caisele taiate in sferturi se fierb in 1,7 litri apa cu zahar. Dupa ce s-au fiert caisele se adauga zaharul vanilat si lamaia stoarsa.

Se lasa la racit.

Prezentarea si servirea

Compotul se prezinta in compotiera sau cana si se serveste rece.

[Echipa ReteteCulinare.com.ro](http://EchipaReteteCulinare.com.ro)