

Susz na wigilijny kompot

Ostatni Andrzejkowy taniec już za nami, więc już czas przygotować się do świąt. W sklepach, co prawda mamy już święta od 2 listopada, ale „kluski” dopiero zaczynają. Z uwagi na to, że aktualnie mam wolny piekarnik, zaczynam od przygotowania suszu wigilijnego.

Ja przygotowuję susz z jabłek i gruszek.

Owoce należy umyć, pozbawić pestek i pokroić w plastry. Ja suszę w piekarniku, ale można na suszarce elektrycznej lub metodą kaloryferową :-).

W piekarniku suszymy owoce w 90C, pamiętając aby co jakiś czas otwierać piekarnik aby odparować owoce (czas suszenia wieczorem 2 godz., następnego dnia 2 godz. - resztę dosuszałam w warunkach pokojowych).

Ja wiem, że w sklepach mamy susz gotowy, ale kto choć raz spróbuje kompotu z domowego suszu już nigdy nie wróci do kupnego :-).

Przepis na kompot już wkrótce, jak tylko zakończę suszenie :-).

Dobra rada: Susz należy schować w dobrze strzeżone miejsce, bo inaczej domownicy mogą skosztować wszystko przed świętami jako chipsy naturalne i trzeba będzie dosuszać 😊 😊

