

Kompot borůvkový - nevařený

- 1 kg borůvek
- 45 dkg cukru

Suché čerstvé borůvky přebereme, prosypeme pískovým cukrem a naplníme pevně do sklenic, které povážeme pergamenovým papírem. Postavíme je asi na 10 dnů za okno na slunce. Cukr se rozpustí, plody se prosladí, a takto upravené ovoce můžeme uchovat týden nebo dva. Borůvky jíme jako kompot nebo jich použijeme na nákypy a jiné moučníky.