

ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΜΗΛΟΥ

Υλικά:

- 1 μήλο κομμένο και ξεφλουδισμένο
- Κανέλα
- 5-6 καρύδια
- 1 stick γαρύφαλλο
- Προαιρετικά: 1 κ.γ μέλι



Εκτέλεση:

- Βράζουμε σε μία κατσαρόλα το μήλο με ελάχιστο νερό και 1 stick γαρύφαλλο, μέχρι να μαλακώσει.
- Μόλις είναι μαλακό, προσθέτουμε την κανέλα (και το μέλι) και ανακατεύουμε : μπορούμε να το περάσουμε σε μίξερ για να γίνει κομπόστα ή να κρατήσουμε το φρούτο ολόκληρο.
- Το τοποθετούμε σε ένα γυάλινο σκεύος και προσθέτουμε τα καρύδια.

