

Kompot od višanja



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 kg** višanja
- **1 kg** šecera
- **2** l vode
- **1** kesica konzervansa

Priprema

U 2 l hladne vode staviti šecer da se otopi. S vremena na vreme promešati. Oprati višnje, pa ih staviti u tegle. Potrebno je 10 tegli. U svaku teglu poreati višnje, preko višanja sipati po malo konzervansa (jedan konzervans podeliti na svih 10 tegli), prelije se vodom. Zatvoriti tegle, pa ih poreati u šerpu kojoj su dno i ivice obloženi krpom. Zatim u šerpu sipati vodu do polovine tegli i kuvati oko pola sata, odnosno dok voda u teglama ne pocne da vri. Gotov kompot ostaviti tako u šerpi sa vodom da se hlađi. Kada se kompot sasvim ohlađi, izvaditi tegle iz šerpe i reati ih naopako - na poklopac, da odstoje nekih 15 minuta. Zatim okrenuti, obrisati i odložiti tegle sa kompotom.

Savet