

Kompot od šljiva i krušaka



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**šljiva
- **1 kg**krušaka
- **1,5 l**vode
- **350 g**šecera
- **1/2 kesice**konzervansa
- **1**limun - sok
- **1 kašicica**soli

Priprema

Šljive prepolovite i ocistite od košpica. Kruške ogulite i isecite na dugacke kriške. Napunite ciniju sa vodom u kojoj ste stavili kašiku soli i u njoj stavite kruške i šljive da pokrije voce. Neka stoji pola sata u posoljenoj vodi.

Za to vreme ukuvajte litar i po vode sa šecerom. Kruške izvadite iz slane vode ali ih nemojte ispirati i dodajte u ključalu vodu. Smanjite vatru i kuvajte kruške desetak minuta na laganoj vatri. Izvadite kruške i ostavite sa strane.

U istoj vodi sa šecerom dodajte prepolovljene šljive i kuvajte dva-tri minuta na tihoj vatri i, i njih izvadite iz šerpe i reajte u tegle.

Reajte red šljiva, red krušaka dok sve ne potrošite. u vodi dodajte limun i konzervans i neka još malo vri. Vrelin sirupom prelijte voce poslagano u tegle, zatvorite i zamotajte u deblje krpe da stoje 24 sata.

Savet