

## ***Kompot od krušaka***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **onoliko koliko želite tegli**krušaka
- **po ukusu**šecera
- konzervans
- vinobran
- voda

### **Priprema**

Kruške oprati, oguliti, ocistiti od semenki i seci na kriške.

Stavljati u tegle.

Zatim staviti šecer (ja sam u svaku teglu po 6 supenih kašika), malo konzervansa, malo vinobrana i naliti vodom potom zatvoriti tegle.

Dunstatsi oko 60 minuta na tihoj vatri, tacnije da krcka. Posle iskljuciti i tako utrpano ostaviti da prenoci tj da se ohladi.

Držati na hladnom mestu.

### **Savet**

Ve sam napisala kako se dunsta kod recepta "kompot od šljiva" ali ponoviu. Dunsta se tako što se na dnu šerpe stavi krpa zatim se stave tegle (zatvorene) pa se stavi i preko tegli krpa, tanije utrpaju se tegle. Naliže se voda malo više od polovine tegli. Šeer sam stavljala po svom ukusu, a vi možete poveati ili smanjiti, kako želite. Važno je da kruške budu tvre, ja sam pravila kompot od zimskih krušaka. Možete staviti na vrh noža i malo vinobrana u svakoj tegli (kada bude gotovo). Stavila sam da je 4 porcije, jer moram upisati neki broj, naravno podrazumeva se da to zavisi od toga koliko ete kompota praviti ;-)