Kompot od krušaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**krušaka
- **1 kg**šecera
- **1** limun
- **1 l**vode

Priprema

Kruške oljuštite isecite ih na lepe kriške i odstranite deo sa semenom i stavljati ih u posudu koju ste napunili sa vodom i iscedili jedan limun. Vodu prokuvajte sa šecerom, sve dok se šecer u potpunosti ne istopi. Isecene kruške rasporediti u teglama, pa preliti sa ohlaenim skuvanim sirupom. Zatviriti tegle sa poklopcem i nežno promuckati. U dublju šerpu ili lonac staviti kuhinjsku krpu na dno, nareati tegle, ali da se ne dodiruju, staviti krpe i izmeu tegli i naliti vodom do grlica tegle. Kuvati na osrednjoj temperaturi oko 30 minuta. Ostaviti da se ohladi i staviti u špajz sa ostalom zimnicom.

Savet