

Kompot od trešanja (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- trešnje
- šećer
- voda

Priprema

Tresnje oprati, ocistiti od peteljki i reati u tegle. U svaku teglu staviti po nekoliko kašika šećera (ja sam stavila po 3). Vodom napuniti tegle i dobro ih zatvoriti. Pažljivo promuckati, okrenuti ih nekoliko puta naopako, da se otopi šećer.

Na dno šerpe staviti platnenu krpnu, poreati tegle, odvojiti ih krpama da se ne udaraju. Šerpu napuniti vodom, da tegle do poklopaca budu u vodi. Staviti na ringlu da se kuva. Kad pocne da vri, kuvati na umerenoj temperaturi još 10 minuta, pa skloniti šerpu sa ringle. Ostaviti da se tako skroz ohladi.

Uživajte u ukusu!

Savet