Domaci kompot od trešanja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebi**trešnje - višnje
- **6 kašika**šecera
- **750 ml**vode

Priprema

Trešnje predhofno oprati, skinuti peteljke. Odsbrati samo zdrave i zrele plodove. Tegle trebaju biti ciste i sterilisane. Tegle napuniti trešnjama, dodati preko trešanja 6 kašika šecera - ako su trešnje puno slatke stavizi po 4 kašike šecera na teglu ili 6 kašika šecera ako trešna nije slatka.

Zatim tegle napuniti hladnom vodom do vrha, zatvoriti tegle hermetickim poklopcem. Izvršiti pasterizaciju: U dubokom loncu na dno lonca položiti pamucnu krpu, poreati napunjene tegle sa trešnjama - meni je u lonac stalo 3 tegle.

Lonac naliti vodom - može i topla voda - da prekrije poklopce. Staviti lonac na šporetu na vatru da vri oko 5 minuta - da se cuje strujanje vode jer se tako istisne višak vazduha iz tegla. Pažljivo krpom izvaditi tegle. Porati tegle na radnoj površini i ostaviti da se potpuno ohlade. Kompot ostaviti na hladnom mestu da tako docekaju zimu.

Postupak ponoviti sa ostalim teglama. Kompot na ovaj nacin pripremljen može se cuvati duže od godinu dana.

Savet

Recept za kompot je bez konzervansa. Za sezonsko voe - kompot od kajsija ili breskve birati zdrave i zrele plodove - ne suviše zrele da se plod nebi raspao. Zatim presei na polutke i izvaditi im koštice. Ako je voe dosta krupno kao breskva ili kruška isei na komadie ili kockice. Višnjama predhodno izvaditi koštice. Prijatno!