

# **Kompot od kajsija**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 ml** vode
- **100 g** šecera
- kajsije

## **Priprema**

kajsije oprati, prepoloviti na pola izvaditi koštice i poslagati u tegle, koje ste oprali. Kolicinu vode i šecera povecajte koliko imate napunjenih tegli, možda ce vam zafaliti tecnosti, ali lako ga napraviti. U šerpu staviti vodu i šecer na šporet i prokuвати kad se šecer rastopi, polako sipati na kajsije. Zatvoriti tegle. U vecu šerpu poslagati tegle, da se ne dodiruju, sipati vodu do pola, na mlaki šporet sve staviti, jedno petnaest do dvadeset minuta da se pasterizuje. voda ne sme kljucati. Iskljucim ringlu prekrijem sa krpom (umotam i ostavim tako do sutradan), Potom tegle poslagati na hladno. :)

## **Savet**