Kompot od krušaka i šljiva



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**krušaka
- **350 g**šljiva
- **4 ravne kašike**šecera
- **1**rum šecer
- **1 štapic**cimeta
- **1,3 l**vode
- **1/2** limunovog soka

Priprema

Izabrati zrelo, cvrsto i zdravo voce, pa ga oprati. Šljive iscepkati na pola i izvaditi koštice, a kruške oljuštiti, preseci na cetvrtine, odstraniti središnji deo sa semenkama, iseci na kriške i staviti u posudu u kojoj ce se kuvati. Dodati šecer, cimet, rum šecer i vodu. Ostaviti da prokljuca, pa kuvati narednih 10-ak minuta. Na kraju dodati sok od limuna i ostaviti da vri još minut, dva. Proveriti da li je dovoljno slatko i po potrebi zasladiti.

Savet

Služiti ohlaeno.