

Kompot od krušaka i bresaka



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1500 g**krušaka
- **1500 g**bresaka
- **1000 g**kristal šecera
- **1500 ml**vode
- **2** limuna-sok

Priprema

U dublji sud staviti šecer, vodu i sok od limuna i staviti na vatru da se šecer otopi. Kruške oprati, oljuštiti i prepoloviti te ocistiti od semenki. Očišcene kruške staviti u vrelo šećerni rastvor i kuvati 5-10 minuta (zavisno od zrelosti krušaka).

Tople kruške stavljati u tople tegle i polako preliteri vrelim šećernim rastvorom. Staviti unakrst 2 štapica da se voće ne bi dizalo. Tegle zatvoriti.

Breskve oprati, oljuštiti i prepoloviti te ocistiti od semenki. Očišcene breskve staviti u vrelo šećerni rastvor i kuvati 5-10 minuta (zavisno od zrelosti bresaka).

Tople breskve stavljati u tople tegle i polako preliteri vrelim šećernim rastvorom. Staviti unakrst 2 štapica da se voće ne bi dizalo. Tegle zatvoriti.

Veci sud obložiti papirom i staviti toplu vodu. Svaku teglu obložiti papirom i slagati u sud sa toplom vodom i kuvati oko 50 minuta. Tegle ostaviti u šerpi, šerpu dobro omotati sa svih strana cebetom ili vecim peškirom i

puštiti da se kompot postepeno hladi (najbolje preko noci). Drugi dan tegle izvaditi iz vode, izvana prebrisati i odlagati na mesto za zimmicu.

Savet

Napomena: Ako želimo obezbediti kompot od kvarenja pre nego što se tegle zatvore odozgo sipati malo konzervansa. Ako želite više voa u teglama, a manje soka, može se raditi sa veom koliinom voa. Mi stvarno volimo da voe pliva u soku.