

Kompot od krušaka



težina: **srednje**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**krušaka
- **po potrebi**šecera
- **po potrebi**vode
- **1**limuntus

Priprema

Kruške oprati, oljuštiti, ocistiti od semenki i iseci na četvrtine. Kako koju krušku iseckate, stavite je u vecu šerpu sa vodom u kojoj je 1 limuntus, da kruške ne bi potamnele.

Iseckane kruške ocediti od vode i rasporediti u tegle, ali ih ne pritiskati. Voda u kojoj su bile kruške može se baciti.

Zatim u tegle sa kruškama naliti novu vodu. Uzeti veci sud i u njega izruciti i kruške i vodu. Kruške ponovo vratiti u tegle, a u vodu dodati šecer u zavisnosti od toga koliko tegli ste napunili kruškama, na svaku teglu ide po 5 kašika šecera. Dakle, pošto sam ja imala 7 tegli, u vodu sam dodala 35 kašika šecera. Vodu i šecer prokuvati 10-ak minuta.

Dobijenim sirupom odmah naliti tegle, zatvoriti ih poklopcem pa par minuta držati tegle naopako. Zatim na dno veceg suda staviti krpu, sipati vodu tako se krpa natopi i još da bude malo vode iznad krpe, pa poreati tegle tako

da poklopci budu okrenuti na gore. Sve prekriti drugom mokrom krpom i kuvati na tihoj vatri 2 sata, tako da voda samo malo struji, a ne da vri.

Kad je kompot gotov, ostaviti da se tegle ohlade, pa odložiti na hladno mesto.

Savet