

Kompot od dunja



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za kompot:

- **1 kg**dunja
- **1 kg**šecera
- **100 g**oraha
- **1**limun
- **150 ml**belog vina
- **300 ml**vode
- **1 kašicica**karanfilica

Priprema

Dunje oljuštiti, ocistiti, iseci na kriške i preliteri sokom od limuna. Pomešati vodu, šecer, karanfilic, isecenu i ociscenu sipku vanile, vino i staviti da provri. Dodati pripremljene kriške dunja, smanjiti temperaturu i kuvati 4-6 minuta. Rešetkastom kašikom izvaditi dunje, a tecnost kuvati još 10-12 minuta. Dunje nareati u sterilisane tegle, naliti vrućim sirupom i zatvoriti hermetickim zatvaracima ili duplim celofanom da stoje. Ohlaene tegle s kompotom ostaviti na hladno mesto (ne frižider) da odstoje.

Tegle okrenuti na da stoje na poklopac (naopako) pokriti debljom tkaninom i ostaviti 15 min da odstoje. Vratiti tegle u prvobitni položaj, umotati u deblju tkaninu i do narednog dana ostaviti.

Savet