

Kompot od višanja



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 kg** višanja
- **1 kg** šećera
- **2 l** vode
- **1 kesica** konzervansa

Priprema

U 2 l hladne vode staviti šećer da se otopi. S vremena na vreme promešati. Oprati višnje, pa ih staviti u tegle. Potrebno je 10 tegli. U svaku teglu poređati višnje, preko višanja sipati po malo konzervansa (jedan konzervans podeliti na svih 10 tegli), prelije se vodom. Zatvoriti tegle, pa ih poređati u šerpu kojoj su dno i ivice obloženi krpom. Zatim u šerpu sipati vodu do polovine tegli i kuvati oko pola sata, odnosno dok voda u teglama ne pocne da vri. Gotov kompot ostaviti tako u šerpi sa vodom da se hladi. Kada se kompot sasvim ohladi, izvaditi tegle iz šerpe i ređati ih naopako - na poklopac, da odstoje nekih 15 minuta. Zatim okrenuti, obrisati i odložiti tegle sa kompotom.

Savet