

Kompot od trešanja



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** trešanja
- **1 l** vode
- **400 g** šecera

Priprema

Trešnje lepo oprati i odstraniti peteljke. U litar vode sipati 400 g šecera i mešati dok se šecer ne istopi.

Tegle napuniti trešnjama i naliti pripremljenim sokom od vode i šecera. Poklopce lepo zatvoriti, tegle staviti u pleh od rerne i spustiti u zagrejanu rernu da se pasterizuju.

Rernu staviti na 220 C oko pola sata, dok voda u teglama ne pocne da pusta kljuc. Rernu iskljuciti i ostaviti u rerni da se tegle ohlade. Sutra dan izvaditi tegle malo dotegnuti poklopce i ostaviti u špajz ili podrum.

Savet

Ovako pravim kompote od jagoda, trešnje i višnje. Jako su lepi i preko leta da se ohlade ili ih koristite preko zime.