

# **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 ostraniti 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 dotezgnuti 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.