Kompot od krušaka

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**krušaka
- **300 g**šecera
- **1,5 l**vode
- **1/2 kesice**konzervansa
- **nekoliko kriški**limuna
- **1 kašika** soli

Priprema

Kruške oguliti i ocistiti od košpica. Iseci po dužini i ubacite kruškeu posoljenoj vodi, tako da voda prekrije kruške (da ne bi pocrnele) i ostavite sa strane. 1,5 litara vode pomešati sa šecerom i pustiti da provri Ubaciti kruške u kljucalu vodu, ali ih nemojte od slane vode ispirati. Kuvajte kruške nekoliko minuta da sasvim malo omekšaju. Voda nesme da vri vec da lagano struji.

Vadite kruške rešetkastom kašikom i slažite u tegle. Sirup za kompot neka još malo vri dodajte konzervans i njime prelijte kruške u teglama. Dodajte kriške limuna. Zatvorite tegle i prebacite u vecoj šerpi.

Na dno šerpe i izmeu tegli stavite kuhinjske krpe, dolijte vodu do dela gde se tegle sužavaju i pustite da voda pocne da vri. Smanjite vatru da voda samo malo struji, a ne da vri. Pasterizujte tegle oko sat i po. Ostavite da se tako u vodi i ohlade.

Savet