Kompot od kajsija



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**kajsija
- **500 g**šecera
- **1 l**vode

Priprema

Sipati šecer i vodu u šerpu i skuvati sirup.

Oprati kajsije i izvaditi koštice. One bi trebale da se oljušte, ali ja ih ne ljuštim posto najviše vitamina ima u kori. Poreati kajsije u tegle.

Preliti ih pripremljenim sirupom i dobro zatvoriti. Na dno vece šerpe staviti krpu poredjati tegle, a potom izmedju tegli staviti krpe da se ne bi sudarale. Napuniti šerpu vodom i staviti je na šporet da se polako zagreva. Treba da vri 15 minuta. Nakon toga ih odmah izvaditi.

Savet

Posto trenutno nije sezona kajsija ovako se može praviti isto sa kruškama i breskvama.