

Kompot od kajsija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- kajsije
- šećer
- voda

Priprema

Kajsije oprati, ocistiti i polovine poreati u tegle.

U svaku teglu staviti po nekoliko kašika šecera (ja sam stavila po 4).

Vodom napuniti tegle i dobro ih zatvoriti. Pažljivo promuckati, okrenuti ih nekoliko puta naopako, da se otopi šećer.

Na dno šerpe staviti platnenu krpu, poreati tegle, odvojiti ih krpama da se ne udaraju. Šerpu napuniti vodom, da tegle do poklopaca budu u vodi.

Staviti na ringlu da se kuva. Kad pocne da vri, kuvati još 10 minuta. Izvaditi tegle iz vode i ostaviti da se ohlade.

Uživajte u ukusu!

Savet

Na ovaj nain se kuva i kompot od bresaka.