

## **Kompot od dunja (2)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- dunje
- šećer
- voda

### **Priprema**

Dunje oprati, ocistiti, oljuštiti, iseci na sitne komade, staviti u tegle u koje ste sipali po malo vode (da dunje ne potamne, spustaju se u vodu). U svaku teglu staviti po nekoliko kašika šećera (ja sam stavila po 4).

Vodom dopuniti tegle i dobro ih zatvoriti. Pažljivo promuckati, okrenuti ih nekoliko puta naopako, da se otopi šećer. Na dno šerpe staviti platnenu krpu, porežati 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 20 minuta, pa skloniti šerpu sa ringle. Ne vaditi tegle iz vode, ostaviti da se ohlade.

Uživajte u ukusu!

### **Savet**