

Kompot od krušaka (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** krušaka
- **600 g** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1,5 l** vode
- **1** limun (sok)

Priprema

Prvo skuvati preliv za kruške. staviti vodu, šećer i vanilin šećer u šerpu i prokuvati. Ostaviti da se potpuno ohladi.

Zrele, ali tvrđe, kruške oljuštiti, ocistiti i stavljati u posudu sa vodom i isceđenim limunom (da kruške ne potamne). Iseci ih na sitne komade i staviti u tegle. Preliti ih ohlađenim skuvanim sirupom i tegle dobro zatvoriti.

Na dno šerpe staviti platnenu krp, poređati 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 15 minuta. Izvaditi tegle iz vode i ostaviti da se ohlade. Od ove kolicne dobila sam 6 tegli kompota.

Uživajte u ukusu!

Savet