

Kompot od krušaka (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kgkrušaka**
- **600 gšecera**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **1,5 lvode**
- **1limun (sok)**

Priprema

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

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

Na dno šerpe staviti platnenu krpnu, 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 15 minuta. Izvaditi tegle iz vode i ostaviti da se ohlade. Od ove kolicine dobila sam 6 tegli komposta.

Uživajte u ukusu!

Savet