

Kompot od višanja (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- višnje
- šefer
- voda

Priprema

Ovo je recept moje majke, po kome ja ostavljam kompot (od voca po želji) i prezadovoljna sam.

Napuniti tegle, od 1 kg (mada su one od 750 g, ali svima nama je poznato da su to tegle od 1 kg) višnjama, tako da 3 cm do vrha ostane prazno.

Zatim u svaku teglu sipati vodu, do ruba. Vodu usuti u vecu, dublju, posudu i dodati šefer. Šefer ide 150 g po tegli. Staviti vodu sa šeferom da provri.

Provreli sirup sipati, prvo, po jednu šoljicu u svaku teglu, pa zatim naliti do vrha. Patent zatvaracem dobro zatvoriti i poreati tegle u dublju, visoku posudu (najbolje u veliki lonac), u kojoj se na dno stavi jedna kuhinjska krpa.

Tako poreane tegle naliti, mlakom, vodom, da voda prelije preko poklopca i poklopiti. Staviti na srednju temperaturu da provri. Kada provri, pustiti da vri pet minuta i skloniti lonac sa šporeta.

Lonac, sa teglama, ostaviti dok se voda ne ohladi, najbolje ostaviti preko noci. Hladne tegle izvaditi i ostaviti sa

ostalom zimnicom. Kompot je bez hemijskih dodataka i može da traje do sledečih višanja (do naredne godine).

Savet

Ja sam od roaka dobila dve pune kofe marele, za mene lino, najlepše višnje. Tako da ih je bilo za kompot, za džem i za u zamrziva (pošto deca ne vole slatko, a slatko od marelja je pa tek divno). Hvala dragi roaci (ništa bez roaka, pa još kada imaju veliku baštu i svega i svaega u njoj).