

Pasterizovane nektarine



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** nektarina
- **24 kašika** šecera

Priprema

Nektarine po želji, šecer po želji. Za pripremu kompota od nektarina možete odrediti šecer po želji i u zavisnosti od toga koliko je voće slatko. Recept koji godinama koristim je sasvim odgovarajući za zahteve moje porodice i mene. Za svaku teglu iseckanih nektarina koristim po 6 ravniha kašika šecera. Priprema: Nektarine oprati i iseci na osmine ili po želji.

Poslagati u tegle i u svakoj dodati po 6 ravniha kašika šecera. Napuniti vodom do vrha, zatvoriti originalnim poklopcem, uviti celu teglu u list novine i reati u posudu gde će se obaviti pasterizacija. Od momenta ključanja treba da vri voda 5 minuta.

Pasterizacija je uspela kad se nektarine odvoje od dna tegle. Ostaviti ih za zimu, ako ih ne pojedete pre. Uživajte.

Savet

Za svaku poslaganu teglu nektarina upotrebiti po 6 ravnih kašika šeera.