

Kompot od krušaka i aronije sa prirodnom aromom narandže



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** krušaka
- **500 g** aronije
- **20 kašika** šecera
- **4 kašike** šecera sa prirodnom aromom narandže

Priprema

Trecinu tegle napuniti vodom. Kruške oprati i seci zajedno sa korom na željene komade. Odmah ubaciti u teglu sa vodom da ne bi pocrnele. Dodati šaku aronije. Ako želite da sok od krušaka bude crveniji dodajte više aronije. Dodajte kašiku šecera sa aromom narandže. Stavite kruške dok ne napunite teglu ali ne do vrha. Ostavite malo slobodnog mesta. Dodajte još malo aronije i još 5 ravnih kašika šecera.

Napunite tegle do vrha vodom. Zatvoriti originalnim poklopcem. Svaku teglu uviti u list novine i stavite u dublji lonac u kom ste na dno stavili novinu, i poreajte tegle za pasterizaciju. Napuniti lonac sa vodom do oboda. Stavite na ringlu da se postepeno zagreva. Kad prokljuca smanjite temperaturu i pustite da vri 7 minuta.

Tegle ostavite u vodi dok se potpuno ne ohlade. Sutradan poreati u špajzu i uživati u plelepom izgledu i ukusu.

Savet

Za svaku teglu upotrebiti 1 kašiku šeera sa prirodnom aromom naranže i 5 ravnih kašika šeera. Pasterizacija je uspela kad se kruške odvoje od dna tegle.