

## **Kompot od trešanja (3)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- trešnje
- šećer
- voda

### **Priprema**

Trešnje oprati, ocistiti od peteljki i režati u tegle. U svaku teglu staviti po nekoliko kašika šećera (ja sam stavila po 3). Vodom napuniti tegle i dobro ih zatvoriti. Pažljivo promuckati, okrenuti ih nekoliko puta naopako, da se otopi šećer.

Na dno šerpe staviti platnenu krpu, porežati 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 počne da vri, kuvati na umerenoj temperaturi još 10 minuta, pa skloniti šerpu sa ringle. Ostaviti da se tako skroz ohladi.

Uživajte u ukusu!

### **Savet**