

Kompot od groža



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- grože
- šećer
- voda

Priprema

Grože skinuti sa peteljke i dobro oprati. Zrna reati u tegle. U svaku teglu staviti po nekoliko kašika šecera (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, 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 na umerenoj temperaturi još 10 minuta, pa skloniti šerpu sa ringle. Ostaviti da se tako skroz ohladi.

Uživajte u ukusu!

Savet