

?us od kajsija



Sastojci

Potrebno je:

- 4 kg zrelih kajsija (bez koštica)
- oko 6 l vode
- 1 kg šecera
- 3-4 limuntusa
- 1/2 konzervansa
- na vrh noža vinobrana

Priprema

Kajsije ispasirati (rucno ili u blenderu). Staviti da se kuvaju oko 20 min.

Propasirati kao paradajz, dodati oko 6 l vode, limuntus, konzervans i vinobran. Sve to staviti da prokuva i skidati penu.

Vruce sipati u dobro oprane i tople flaše, zatvoriti i dobro ih utopli. Ostaviti ih tako dok se ne ohlade.

Ono što ne iskoristite odmah može da stoji i do zime.