

Kompot od kajsija



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** kajsija
- **500 g** šecera
- **1** vinobran
- **1 l** vode

Priprema

U vecu posudu u malo vode rastvorite vinobran i sipate vode do pola. Kajsije oprati oguliti i izvaditi košticu. Stavljati ih u vodu sa vinobranom. U drugu posudu staviti 1 l vode i 500 g šecera da prokuva. Kajsije ocediti pa dodati u prokuvan šecer i vodu. Kuvati sve 1-2 minuta. Režati u zagrejane tegle, naliti sokom u kojem su se kuvale i zatvoriti. Ušuškati ih u nešto toplo, cebe npr. i ostaviti da se tako ohlade.

Savet

Količina šecera je proizvoljna. Ako su kajsije slatke možete staviti i manje šecera. Ukoliko vam ostane sirupa u njemu možete prokuvati novu količinu kajsija.