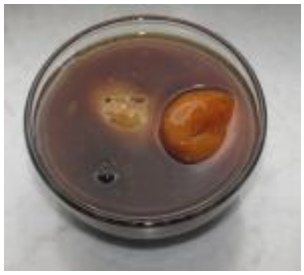
Kompot od suvog voca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20-tak**suvih šljiva
- **8**suvih smokava
- **8**suvih marelica
- **50 g**grožica
- **oko 1,5 l**vode
- **1**vanilin šecer
- **7 kašika (po ukusu)**šecera
- **1**puding od vanilije

Priprema

Šljive oprati, pa preliti vrelom vodom. Ostaviti 5-6 minuta, procijediti. U šerpu staviti suve šljive, marelice, smokve i grožice.Ako su vece suve smokve (kao kod mene), prerezati na pola. Sipati oko 1.3 l vode. Staviti da kuha. Nakon 15-tak minuta dodati šecer i vanilin šecer. Puding sjediniti sa 200 ml vode, pa sipati u šerpu, uz neprestano miješanje. Smanjiti temperaturu, pa na laganoj vatri kuhati još 5-6 minuta.

Puding ohladiti, pa poslužiti!

Savet