

Kompot od bresaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kg** breskve
- **500 g** šecera
- **1 kesica** vinobran
- **1 l** vode

Priprema

U jednu vecu posudu, oko 10 l, sipati vode i sipati jednu kesicu vinobrana. Preskve oljustiti pa i prepoloviti i izvaditi kosticu. Ociscene breskve spustati u vodu sa vinobranom.

Spremiti ciste i suve tegle. Od ove kolicine bice 4-5 tegli. Polutke breskve složiti u tegle, a na vrh staviti plasticnu rešetku. U jednu šerpu sipati šecer i vodu pa staviti na ringlu da provri. Izmešati da se šecer lepo istopi, pustiti da vri 2-3 minuta. Odmah tako vruc sirup sipati u tegle preko bresaka. Dobro zatvoriti metalnim cepom. Složiti tegle u jedan dublji lonac, a izmeu tegli staviti krpe da se tegle ne dodiruju. Naliti vode do cepa i staviti na ringlu da se kuva. Od momenta od kada provri pustiti da vri 5 minuta, a onda izvaditi tegle, poreati ih u neki sud i pokriti starim peskirima ili nesto drugo. Lepo ušuškati i ostaviti da se skroz ohladi, a onda složiti na mesto predvieno za zimnicu. Onu vodu u kojoj su bile breskve sa vinobranom, baciti ona više nije potrebna.

Savet

Za kompot koristiti vrste breskve ne valha da budu mnogo mekane.