

Kompot od krušaka sa zacinima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ne suviše zrelih krušaka
- **1 kašičica**limontusa
- **300 g**šecera
- **1 ru**dacimeta
- **10 zrna**karanfilica
- **1 manji komad** umbira

Priprema

Kruške ocistiti naseci na kockice i staviti u vodu sa limontusom da ne pocrne.

Zatim ocediti i poredjati u ciste tegle u svaku teglu staviti komadic cimeta 2-3 zrna karanfilica i malo svežeg umbira.

Skuvati sirup od 0.5 l vode i šecera sa tim preliteri voće. Zatvoriti tegle i sterilizovati oko 30 minuta. Tegle izredjati u veću šerpu između staviti krpe da ne bi se dodirivali u toku kuvanja naliti vodom do vrha tegli i od proviranja na tihoj vatri kuvati oko 30 minuta ostaviti da se ohlade povaditi obrisati tegle i odložiti na tamno mesto.

Savet

Kompot je vrlo aromatinog ukusa.