Kompot od krušaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **onoliko koliko želite tegli**krušaka
- **po ukusu**šecera
- konzervans
- vinobran
- voda

Priprema

Kruške oprati, oguliti, ocistiti od semenki i seci na kriške.

Stavljati u tegle.

Zatim staviti šecer (ja sam u svaku teglu po 6 supenih kašika), malo konzervansa, malo vinobrana i naliti vodom potom zatvoriti tegle.

Dunstati oko 60 minuta na tihoj vatri, tacnije da krcka. Posle iskljuciti i tako utrpano ostaviti da prenoci tj da se ohladi.

Držati na hladnom mestu.

Savet

Ve sam napisala kako se dunsta kod recepta "kompot od šljiva" ali ponoviu. Dunsta se tako što se na dnu šerpe stavi krpa zatim se stave tegle (zatvorene) pa se stavi i preko tegli krpa, tanije utrpaju se tegle. Nalije se voda malo više od polovine tegli. Šeer sam stavljala po svom ukusu, a vi možete poveati ili smanjiti, kako želite. Važno je da kruške budu tvre, ja sam pravila kompot od zimskih krušaka. Možete staviti na vrh noža i malo vinobrana u svakoj tegli (kada bude gotovo). Stavila sam da je 4 porcije, jer moram upisati neki broj, naravno podrazumeva se da to zavisi od toga koliko ete kompota praviti ;-)