

Kompot od dunja (3)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **onoliko koliko želite teglidunja**
- **po ukusu šecera**
- konzervans
- voda

Priprema

Dunje oguliti, ocistiti od semenki i iseci na kockice. Zatim dobro oprati.

Stavljati u tegle.

Potom staviti šefer (ja sam u svaku teglu po 7 supenih kašika), malo konzervansa zatim naliti vodom i zatvoriti tegle.

Dunstati od 90-120 min na tihoj vatri, da krkca. Posle iskljuciti i tako utrpano ostaviti da prenoci tj da se ohladi.

Drzati na hladnom mestu.

Savet

Dunstanje-staviti krpu na dnu šerpe, poreati tegle i utrpati ih i od gore krpom i naliti vode do malo više od polovine tegli. Ja sve kompote pravim ovako i budu fenomenalni. Bitno je da su dunje tvre.