

Kompot od krušaka i šljiva



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** krušaka
- **350 g** šljiva
- **4 ravne kašike** šećera
- **1** rum šecer
- **1 štapić** cimeta
- **1,3** l vode
- **1/2** limunovog soka

Priprema

Izabrati zrelo, cvrsto i zdravo voće, pa ga oprati. Šljive iscephati na pola i izvaditi koštice, a kruške oljuštiti, preseći na četvrtine, odstraniti središnji deo sa semenkama, iseci na kriške i staviti u posudu u kojoj će se kuvati. Dodati šećer, cimet, rum šecer i vodu. Ostaviti da proključa, pa kuvati narednih 10-ak minuta. Na kraju dodati sok od limuna i ostaviti da vri još minut, dva. Proveriti da li je dovoljno slatko i po potrebi zasladiti.

Savet

Služiti ohlaeno.