

Kompot



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebivoce**
- **po potrebišecer**
- **po potrebivoda**

Priprema

Univerzalni recept za kompot proveren za sledeće vrste voća: jagode, maline, kupine, višnje, marele, trešnje, kruške, jabuke, breskve, nektarine, kajsije, šljive i dunje.

Voće je potrebno oprati i odstraniti semenke/koštice. Kruške i jabuke sam ljuštila, ali i ne mora. Voće seckati na komade željene velicine, lepše je sitnije, i reati u teglu. Kad doete do trecine tegle, stavite preko voća dve kašike šecera (kolicinu šecera naravno prilagodite svom ukusu). Nastavite da reate voće, na drugu trecinu opet stavite šecer, i tako još jednom dok stignete do vrha tegle. Zatim u teglu sipajte vodu, napunite baš do vrha, i zatvorite novim zatvaracima (ili onima koji su cisti od ozdo, bez re).

U šerpu/lonac, gde planirate da kuvate kompot, ulijte malo vode. Zatim na dno stavite dve deblje stare krpe, ili peškira. Tegle uvijajte u stari papir, tako da više papira bude na dnu tegle. Tegle poreajte u lonac, i nalijte vodu do poklopaca.

Tegle prekrijte još jednim peškirom. Stavite na ringlu i POSTEPENO pojacavajte temperaturu (krenite od 1, pa 2, dok voda ne provri). Im voda provri, iskljucite temperaturu, i ostavite da se tegle ohlade u loncu na ringli. Kad se tegle potpuno ohlade, izvadite ih iz lonca, skinite papir, stavite tegle na hladnom gde inace cuvate zimnicu, i cekajte zimu da uživate u kompotu. :)

Savet

Možete kombinovati i 2 ili 3 vrste voa u jednoj tegli. Ako spremate kompot od dunja, potrebno je da se malo kuvaju - otprilike do 10 minuta od trenutka kad provri.