

# Kompot z czereśni (z przepisu moich dziadków)

*Szczyt sezonu na czereśni! Osobiście, kompot z czereśni jest moim ulubionym, ale tylko ten od mojej babci Basi. To z jej przepisu (albo dziadka Józka) przygotowałam dzisiejszy kompot. Gorąco polecam.*

Czereśnie wkładamy do wyparzonych słoików, zasypujemy cukrem. Wodę gotujemy, zalewamy czereśnie gorącą wodą, można nawet letnią, do 2 cm wysokości od górnej krawędzi słoika. Zakręcamy.

Do wysokiego garnka wkładamy na dno ściereczkę, wkładamy słoiki, zalewamy ciepłą wodą, tak by poziom wody w garnku sięgał powyżej poziomu wody w słoiku. Pasteryzujemy (gotujemy) przez 25 minut pod przykryciem. Wyciągamy z wody, obracamy do góry dnem do wystudzenia.

Dodatkowe uwagi:

1. Słoiki 0,5l pasteryzujemy 20 minut
2. Odmiany jasne, mniej słodkie, bardziej dosładzamy cukrem ok 1 łyżka cukru na słoik więcej niż przy czerwonych, słodkich czereśniach.

## **Składniki na 6 litrowych słoików:**

- 1kg czereśni
- 0,5kg cukru (ok 5 łyżek na słoik) zależnie od słodkości czereśni i Waszych preferencji
- 1-1,5 litra wody