



JERNEJ KITCHEN

MARELIČNI KOMPOT

Marelični kompot je preprosta sladica, pripravljena hitro in enostavno, marelice pa so sočne in čvrste. Ta recept vsebuje trike za vlaganje za ozimnico.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

MARELIČNI KOMPOT

1 kg marelic (ne prezrelih)

500 ml vode

200 g sladkorja

6 celih kardamomov Kotányi

1 cimetova palčka Kotányi

1 čajna žlička burbonske vanilije
Kotányi

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

skleda

kozica

papir za peko

PRIPRAVIMO MARELICE

Marelice za 15 minut namočimo v toplo vodo, da se znebimo morebitnih pesticidov, nato jih razpolovimo in odstranimo koščice.

NASVET

[Marelice naj bodo še vedno čvrste. Morebitne črne pike ali udarce v marelicah obrežemo.](#)

SLADKORNI SIRUP

V kozico damo vodo in sladkor. Kardamom z nožem stremo, da sprosti semena in dodamo v mešanico vode in sladkorja. Dodamo še cimetovo palčko in žličko vanilijeve paste, premešamo in pristavimo na močan ogenj. Počakamo, da mešanica zavre, nato pri rahlem vretju kuhamo 8 - 10 minut, da se sirup nekoliko zgosti.

PRIPRAVA MARELIČNEGA KOMPOTA V PEČICI (OPCIJA 1)

Pečico segrejemo 165 °C. Marelice damo v ognjevarno posodo oziroma globok pekač. Prelijemo s sirupom in postavimo v pečico, na srednjo rešetko. Pečemo 35 - 40 minut pri 165 °C.

PRIPRAVA MARELIČNEGA KOMPOTA NA ŠTEDILNIKU (OPCIJA 2)

Za pripravo mareličnega kompota na štedilniku pa v pripravljen sirup damo marelice. Nato iz papirja za peko izrežemo krog enakega premera kot je kozica. Previdno položimo papir za peko čez marelice in sirup, da se ustvari pokrov. Na ta način bodo vse marelice enakomerno potopljene v sirup in se bodo enakomerno skuhale. Kuhamo 10 minut pri šibkem ognju, nato ugasnemo ogenj in jih pustimo stati še 8 - 10 minut.

POSTREŽEMO

Marelični kompot razdelimo med šest skodelic. Postrežemo ga lahko še toplega ali hladnega. Kuhan marelični kompot hranimo do 1 teden v dobro zaprti posodi v hladilniku. V kolikor se odločimo, da bomo kompot vlagali za ozimnico, ga še vročega nalijemo v kozarce za vlaganje. Več informacij v blog zapisu.