

Slatko od kupina



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg očišćenih kupina
- 1,500 g šećera
- 1 čaša vode

Priprema

Kupine su poznato letnje voće. Mada se smatra da nisu pogodne za slatko zbog semenki u plodu, u stvari mogu ostavljati vrlo dobar utisak svojim ukusom. Podsećaju na poslastice sa seckanim orasima. Poput višanja, imaju svoju prirodnu kiselinu koja omogućuje da se slatko skuva bez ikakvih dodataka.

Slatko od kupina kuva se na isti način kao i slatko od malina, s tom razlikom što se kupine ne stavljaju u krec i što se za kuvanje sirupa uzima nešto manja količina šećera.

Odaberite krupne, zrele i zdrave kupine, ocistite ih od lišća i zaostalih peteljčica pa ih veoma pažljivo, pomoću potapanja evira u vodu, operite. Sada uzmite šerpu u kojoj kuvate slatko pa reajte red šećera, red kupina sve dok ne utrošite određene količine.

Ostavite da stoji oko 12 časova. Posle toga sipajte u šerpu sa kupinama i šećerom čašu vode.

Kuvajte na jakoj temperaturi sve dok sok ne bude toliko gust da sa uzdignute kašike pada u teškim kapima. Tada skinite šerpu sa štednjaka, pažljivo openite, pokrijte vlažnim platnom i ostavite da stoji još 12 časova.

Teglice operite i osušite pa sipajte u njih hladno slatko, povežite celofanom i ostavite na prohladno mesto.