

## **Slatko od trešanja**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg ociščenih trešanja
- 1,300 kg šecera
- 1 limun
- 1 vanila
- 2 caše vode

### **Priprema**

Slatko od trešanja je rano slatko. Može se spremiti pocetkom juna. Može se kuvati od belih, ali i od rumenih i crvenih trešanja. Ako želite da crvene trešnje budu u slatku bele, morate u toku kuvanja staviti u šerpu kašicu vinobrana. Inace, plodovi koje birate za slatko treba da budu zdravi, neprezreli i krupni.

Trešnje operite i ocistite od eventualnog lišca, peteljki, i koštica. Ostavite da otkaplju na cevciru.

Uzmite šerpu u kojoj kuvate slatko, sipajte šecer u nju, dolijte vodu i kuvajte na jakoj temperaturi gust sirup. Kad je sirup gotov, spustite u njega trešnje. Kuvajte dalje i dodajte vanilu i sok od limuna. Temperatura štednjaka i dalje treba da bude jaka.

Slatko je gotovo kad sirup sisan iz kašike ne tece u jednom mlazu, vec u prekidima, tj. teškim kapima. Tada skinite penu i pokrijte navlaženim platnom.

Ostavite da stoji oko 12 sati. Pripremite ciste, suve teglice i sipajte slatko u njih pazeci da u svakoj bude dovoljno plodova i safta. Povežite celofanom i ostavite na prohладно mesto.

Slatko će trajati nepromjenjeno sve do sledeće godine.