

Slatko od trešanja



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg očišćenih trešanja
- 1,300 kg šećera
- 1 limun
- 1 vanila
- 2 čaše vode

Priprema

Slatko od trešanja je rano slatko. Može se spremiti početkom 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 kašičicu vinobrana. Inace, plodovi koje birate za slatko treba da budu zdravi, neprezreli i krupni.

Trešnje operite i ocistite od eventualnog lišća, peteljki, i koštica. Ostavite da otkapljaju na cevci.

Uzmite šerpu u kojoj kuvate slatko, sipajte šećer 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 sipan iz kašike ne teče u jednom mlazu, već u prekidima, tj. teškim kapima. Tada skinite penu i pokrijte navlaženim platnom.

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

Slatko će trajati nepromenjeno sve do sledeće godine.