

Slatko od šumskih jagoda



Sastoјci

Potrebno je:

- 700 g ociščenih jagoda
- 2 kg šecera
- 2 caše vode

Preprava

Ako želite da imate slatko sa najlepšim mirisom onda sredinom juna potražite na pijaci divlje jagode.

Kuvanje šumskim jagodama ne oduzima ništa od njihovog planinskog mirisa i pravo je uživanje uzeti kašicu ovog slatka.

Jagode pažljivo ocistite od peteljki i stavite u evir, pa, takoe krajnje pažljivo, u lakim mlazevima operite. Ostavite da dobro otkaplju.

Za to vreme od šecera i dve caše vode skuvajte gust sirup. Spustite pažljivo jagode u njega i kuvajte dalje.

Šerpu pokatkad prodrmajte, ali ne mešajte. Ako je moguce, nemojte skidati penu.

Kad se slatko dovoljno skuvalo (probajte kašikom da li je sirup gust da pada u teškim kapima), sklonite sa štednjaka, pažljivo openite i pokrijte mokrim cistim platnom.

Ostavite da stoji najmanje 10 sati. Posle toga punite ciste, suve teglice pazeci da svaka ima dovoljno safta.

Povežite celofanom i ostavite na prohладно место.

Ako je na dobrom месту, слатко од шумских јагодица може да дочека и следеће лето.