

Slatko od ribizle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ribizli
- **1 kg**šecera
- **100 ml**vode

Priprema

Ribizle dobro operite i viljuškom skinite sa grozda, najlakše je tako. Ostavite ih da se prosuše. U šećer stavite vodu i stavite na šporet da provri. Kada provri smanjite temperaturu i pustite da baci nekoliko ključa. Ubacite ribizle i sve zajedno kuvajte. Slatko ne mešati, dovoljno je samo protresati šerpu-levo, desno. Na ovaj način sva pena bude u sredini šerpe, pa ćete je lakše ukloniti. Treba da vri negde oko 20-tak minuta. Provericete kad je gotovo, tako što ćete kašikom zahvatiti slatko i kad dve kapi padnu istovremeno, tada je gotovo. Pokupite svu penu. Krpu pokvasite vodom, istresite je i pokrijte slatko. Ostavite ga 5-6 sati. Sipajte u tegle i zatvorite. Za ovo slatko ne treba koristiti ni vanilin šećer ni limun, jer ćete samo pokvariti ukus ribizle. Probajte, odlično je.

Savet