

## *Slatko od jagoda (2)*



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg**šecera
- **2 kg**jagoda
- **4 dl**vode
- **1**limun

### **Priprema**

Jagode ocistite, operite i stavite u cediljku da se lepo ocede. U vecu šerpu sipajte šecer i vodu i kuvajte oko 20 minuta dok se šecer lepo ne ušpinuje. U gust sirup ubacite jagode i kuvajte na tihoj vatri oko sat vremena. Povremeno skidajte penu. Slatko ne mešajte vec povremeno protresite šerpu. Limun se isece na kriške i ubaci u slatko oko 15 minuta pri kraju kuvanja. Kada bude gotovo šerpu pokrijte vlažnom krpom i ostavite da prenoci. Slatko sipajte u tegle i hermeticki zatvorite poklopcem. Prijatno!

### **Savet**