

## **Slatko od jagoda (3)**



**težina: lako**

**za: 4 osoba**

**vreme pripreme: 120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kgsitnijih jagoda**
- **1 kgšecera**
- **1limun**

### **Priprema**

Ocistite jagode od peteljki, operite pa prelijte sokom od limuna. Promešajte. Stavite ih u veci sud, sipajte šecer preko njih, promešajte i ostavite u frižider nekoliko sati dok ne puste sok.

Izvadite iz frižidera, sipajte u šerpu i kuvajte na umerenoj temperaturi. Tokom kuvanja ne mešajte vec s vremenem na vreme protresite šerpu. Kašikom skidajte penu.

Kuvajte ih dok se ne zgusnu. Kada je gotovo, skinite sa šporeta, prekrijte vlažnom krpom i ostavite da stoje oko 10-12 casova.

Nakon toga sipajte u tegle i povežite.

### **Savet**