

Slatko od trešanja (3)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ocišćenih trešanja
- **1 kg**šecera
- **1 kesica**limuntusa

Priprema

Trešnje lepo oprati, ocistiti od koštica i staviti u cediljku da se ocede. U dublju šerpu staviti šećer i malo vode koliko da šećer ogrezne i kuvati na tihoj vatri. Kada se šećer ušpinuje i dobije gustinu meda dodati trešnje. Ne mešajte vec povremeno prodrmajte šerpu i sakupljajte penu. Posle 10 minuta rasporedite kesicu limuntusa po šerpi. Slatko je skuvano kada ispada iz kašike u krupnim i teškim kapima. Prijatno!

Savet