

## **Slatko od šljiva sa bademom**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg šljiva
- 1 kesica boraksa (kupuje se u apoteci)
- ili krecna voda
- 100 g badema
- 1 kg šecera
- 1 limun
- 1 štapić vanile

### **Priprema**

Oprane i oljuštene šljive ostavite jedan sat u krecnoj vodi ili vodi u kojoj je rastvoren boraks, zatim ih ocedite, isperite, izvadite koštice, a na njihovo mesto stavite po jedan oljušten badem.

Skuvajte gust sirup od šecera i caše vode, spustite šljive i kuvajte. Posle 15 minuta dodajte vanilu i limun isecen na kolutove.

Kad je slatko gotovo, skinite penu, pokrijte ga vlažnom krpom i sutradan sipajte u tegle.