

Slatko od višanja i trešanja



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg višanja
- 1 kg trešanja
- 2 kg šecera
- 6 čaša vode
- 1 limun
- šipka vanile

Priprema

Voce ocistite od koštica i ostavite da se ocedi. Kuvajte sirup od vode i šecera, a limun isecite na kolutove, pa sa vanilom dodajte u sirup da se kuva.

Sa površine sirupa skinite penu, dodajte voce i nastavite da kuvate.

Slatko gotovo kada sirup dobije gustinu meda.

Dok je još vruć skinite penu, prekrijte šerpu cistom vlažnom krpom ostavite da prenoci.

Sutradan sipajte u tegle.