

Domace slatko od jagode



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg jagoda
- 1,5 kg šećera
- 1 limun - sok
- malo konzervansa

Priprema

Jagode ocistiti od peteljke i oprati (izabrati najzdravije plodove). U šerpu slagati red jagoda red šećera i sve tako dok se sav materijal ne utroši. Pokriti ostaviti preko noci da odstoji. Sutradan kuvati na umerenoj temperaturi. Tokom kuvanja šerpu malo protresite ili lagano promešajte. Skidajte penu. Kuvajte oko sat vremena. Zahvatite kašikom slatko okrenit i ako kapa, a ne curi slatko je gotovo. Iscedite sok od jednog limuna (umesto soka možete iseci po krišku limuna i dodati u teglu) i malo konzervansa. Sklonite sa vatre na pola sata i opet vratite da još jednom baci kljuc. Vruce slatko sipajte u zagrejjane tegle zatvorite i umotajte u krpe na 24 sata.

Savet