

# **Slatko od jagoda**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 kg** jagoda
- **2 kg** šecera

## **Priprema**

Jagode ocistiti od peteljki i oprati.

Staviti šefer i malo vode da se ušpinuje, pa dodati pripremljene jagode. Slatko kuvati 30 minuta uz povremeno drmanje šerpe i skidanje pene. Slatko nikada nemojte mešati.

Posle 30 minuta proveriti gustinu sirupa, kašikom izvadite malo na tacnicu i ostavite da se ohladi kako bi proverili.

Kada ste zadovoljni gustinom sklonite slatko sa šporeta, pokrite mokrom krpom i ostaviti da se ohladi. Sutradan sipajte u ciste i sterilisane tegle.

Uživajte u carobnom ukusu.

## **Savet**