

Slatko od višanja (6)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**višanja
- **2 kg**šecera
- **1**limun - sok
- **1 dl**vode
- **malokonzervansa**

Priprema

Šecer i vodu pomešati i pustiti da provri, da se šecer otopi. Dodati očišcene višnje (očišćenih je manje od 3 kg. zbog košpica) i kuvati na jacoj vatri. Dok se slatko kuva skidajte penu. Kuvajte oko pola sata i šerpu povremeno protresite ili lagano promešajte. Dodajte ceeni limun i još malo kuvajte. Izdvojite malo na tacnu i ako se blago razliva onda je slatko kuvano. Dodajte malo konzervansa i kuvajte još minut-dva. Vruce ulijte u tegle. Umesto ceenog limuna možete staviti i po jedan kolut limuna u svakoj tegli. Tegle dobro zatvorite i umotajte u deblje krpe. Ostavite tako da stoje dok se ne ohlade.

Savet