

Slatko od trešanja (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** trešanja
- **700 g** šecera
- **2 dl** vode
- **nekoliko kriški** limuna
- **2 kesice** vanilin šecer
- **1 kašičica** konzervansa

Priprema

Šecer pomešati sa vodom i prokuvati par minuta. Dodajte očišćene trešnje i kuvajte na umerenoj temperaturi. Dok kuvate skidajte penu. Slatko nemojte mešati već samo blago protresite šerpu. Kuvajte dok se ne zgusne. Kašikom zahvatite slatko i ako lagano kapa onda je slatko kuvano. Dodajte vanilin šecer i kriške limuna. Zatim i konzervansa, promešajte i sipajte u čiste i zagrejane tegle. Tegle zatvorite i zamotajte u deblje krpe da stoje 24 sata.

Savet