Slatko od šumskih jagoda



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**šumskih jagoda
- **2 kg**šecera
- **2 čaše**vode

Priprema

Jagode pažljivo ocistite od peteljki i stavite u evir. U lakim mlazevima operite. Ostavite da se dobro ocede. Za to vreme od šecera i dve čaše vode skuvajte gust sirup. Spustite pažljivo jagode u njega i kuvajte dalje. Šerpu pokatkad prodrmajte, ali ne mešajte. Kad se slatko dovoljno skuvalo (probajte kašikom da li je sirup gust da pada u teškim kapima), sklonite sa šporeta, pažljivo skinite penu i pokrijte mokrim cistim platnom. Ostavite da stoji najmanje 10 sati. Posle toga punite ciste, suve teglice pazeci da svaka ima dovoljno safta. Povežite celofanom i ostavite na prohladno mesto.

Savet