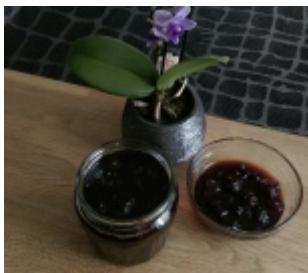


## **Slatko od trešanja (6)**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**trešanja
- **450 g**šecera
- **1 dl**vode
- **1**vanilin šecer
- **1** limun

### **Priprema**

Trešnje oprati i izvaditi koštice. Izmeriti 1 kg. Skuvati sirup od šecera i vode, a onda ubaciti trešnje. Smanjiti vatru i kuvati 20-tak, 30-tak minuta. S vremena na vreme protresti šerpu. Ubaciti limun isecen na kolutove i vanilin šecer. Na hladnu tacnu staviti malo sirupa, pa povuci kašicicom,ako ostane trag,slatko je gotovo. Skloniti šerpu sa šporeta, prekriti vlažnom krpom, pa ostaviti da prenoci. Sledeceg dana sipati u ciste tegle i povezati.

### **Savet**

Tresnje su bile slatke i mesnate.