

Domace slatko od jagoda



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgzrelih jagoda**
- **1/2 kgšecera**
- **1limun - sok**

Priprema

Sveže jagode oprati i ocistiti od peteljki. U odgovarajuću posudu reati slojevito, red šecera, red jagoda i preliti sokom od jednog limuna. Najbolje jagode pripremiti uvece, pokriti ih krpom i tako da odstoje cele noci kako bi pustile svoj sok.

Jagode kuvati na jakoj temperaturi, povremeno skidati kašikom penu. Kada provri smanjiti temperaturu i kuvati na umerenoj temperaturi. Slatko ne mešati samo protresati šerpu, jer tako plod voča ostaje ceo. Kada proe oko 30-40 minuta proveriti da li je slatko gotovo, kašikom malo sipati na tacnu, ostaviti slatko da se ohladi. Ako je kapljica gusta ne razliva se i teško pada, onda je slatko gotovo - najbolja provera.

Ako se slatko kuva odjednom oko 2 kg jagoda onda slatko duže kuvati oko sat vremena. Posudu sa slatkom skloniti sa vatre, cistu krpnu navlažiti vodom, zatim razvuci i pokriti posudu.

Posudu ostaviti pokrivenu sa krpom da tako stoji i potpuno se ohladi. Hladno slatko od jagoda sipati u ciste i suve tegle, zatvoriti ih hermetickim poklopcem ili celofanom. Slatko ostaviti na hladnom mestu.

Savet

Slatko od jagoda može se koristiti kao preliv za razne kremaste poslastice, torte i kolae. Slatko najlepše je ujutru uzeti sa hladnom vodom da vam lepo pone dan. Prijatno!