

Slatko od ribizli



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gribizli
- **500** gšecera
- **100 ml**vode
- **1/2**limuna
- **2-3** listarozetle

Priprema

Ribizle dobro oprati i ostaviti ih da se prosuše. Šecer špilovati sa jednom čašom vode pa kada se voda sa šecerom zgusti sipati ribizle i sve zajedno kuvati. Slatko ne mešati, vec samo protresati šerpu-levo, desno. Na ovaj nacin sva pena bude u sredini šerpe, pa je najbolje tokom kuvanjao sklanjati kašikom. Pri kraju kuvanja staviti rezetlu (biljka za sve vrste slatka, koja daje lep miris) i kolutove limuna. Slatko kuvati oko 15 minuta. Da bi proverili da li je slatko skuvano sipati na tacni malu kolicinu žitkog dela slatka i sacekati da se ohladi. Prevuci kašikom preko soka i ako ostavlja trag za sobom (put) slatko je skuvano. Drugi metod je kad napunite kašiku sirupom, a s nje kaplje tecnost kap, po kap, a ne u mlazu. Pokupite preostalu penu protresanjem šerpe. Krpu pokvasite vodom i pokrijte slatko. Najbolje je sipati slatko tek sutradan, kad se slatko potpuno ohladi.

Savet