

## *Slatko od jagoda*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** jagoda
- **1,25 kg** šecera

### **Priprema**

Sveže jagode ocistiti od peteljki i oprati ih.

Uzeti veliku i duboku šerpu i režati red jagoda red šecera. Poklopiti i ostaviti da u frižideru odstoji 10 sati. Jagode puste tecnost i ne treba dodavati vodu.

Staviti na ringlu i kuvati na jakoj vatri (kad provri, malo smanjiti temperaturu). Ne mešati, samo malo protresti šerpu. Skidati penu.

Slatko je kuvano kad je sirup dovoljno gust. A sirup je dovoljno gust kad iz kašike pada u krupnim teškim kapima ili ako stavite kašiku sirupa na tacnu, ostavite da se malo ohladi, a onda vrhom kašike pravite liniju i linija ostaje.

Kad je kuvano (otprilike treba 30 minuta), skloniti sa ringle, pokriti vlažnom salvetom, ostaviti da odstoji 10-15 minuta. Zatim skloniti salvetu, vratiti na ringlu, pustiti još 2-3 kljuca, skloniti sa ringle, dobro skinuti penu, opet pokriti vlažnom salvetom i ostaviti da odstoji 10-12 sati na sobnoj temperaturi.

Slatko sipati u ciste i suve tegle. Najbolje je ciste i suve tegle staviti u rernu zatim je ukljuciti na 100 stepeni,

posle 10 minuta izvaditi tegle, ostaviti da se ohlade. Sipati slatko i dobro zatvoriti.

Uživajte u ukusu!

### **Savet**

Kad operete jagode, možete ih staviti u tepsiju i preliti ceđenim limunom ili rastvorenim limuntusom, a onda ih stavljati u šerpu, red jagoda red šećera.