

Slatko od trešanja



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** zrelih trešanja
- **1,5 kg** šećera
- **1** limun
- **1** čašavode

Priprema

Trešnje odabrati zrele i zdrave. Ocistiti im koštice. U šerpu staviti vodu i šećer da provri. Dodati očišćene trešnje i kuvati. Kuvajte na srednjoj temperaturi mešajući. Skidajte penu koja se skuplja tokom kuvanja. Kuvajte da se zgusne tako da sirup ne curi već da polako kapa. Limun isecite na kolutove i dodajte u slatko. Sipajte vruće u staklene teglice. Teglica zamotajte u deblju krpu i ostavite da stoji najmanje 12 sati. Posle toga rešajte na police.

Savet