

Slatko od kajsija (2)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**kajsija
- **1 kg**šecera
- **1**limun

I još:

- **1 kašičica**sode bikarbone
- **1 kašičica**limuntusa

Priprema

Kajsije oprati, oguliti i izvaditi košpice. Staviti u zdjelu, dodati vodu (da budu potopljene), sodu bikarbonu i limuntus. Promiješati i ostaviti 15 minuta da odstoje u vodi.

U šerpu staviti šećer sa malo vode i ušpinovati.

Kad je šećer ušpinovan dodati kajsije (koje smo ocijedili od vode u kojoj su stajale) i sok od pola limuna. Kuvati uz stalno skidanje pjene koja se stvara.

Kad je slatko kuvano,dodati isjecenu polovinu limuna i šerpu prekriti sa vlažnom krpom. Ostaviti da se ohladi.

Ohlaeno slatko sipati u tegle i dobro zatvoriti. Ostaviti na hladno mjesto.

Savet

Prvi put spremam slatko bez kreane vode i ovaj nain je mnogo lakši i jednostavniji, a slatko je ekstra. Recept sam našla na drugom sajtu i želela sam da ga isprobam i podijelim sa vama. Jedino sam dodala limun, a ostalo je sve isto kao u originalnom receptu.