

Zapecene šljive u rerni



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kgocišćenih šljiva od koštica
- **100** gšecera

Priprema

Šljive oprati i iscepati ih na polovine. Pripremiti veci pleh ili tepsiju i naređati samo jedan red šljiva. Odozgo posuti šećerom i staviti u vec zagrejanu rernu. Peci ih 30 minuta na 250 C. Kad otpuste sok slagati ih u zagrejane teglice ili flašice od soka. Zatvoriti metalnim zatvaracima i poređati u rernu 10 minuta na 220 stepeni. Ostaviti u rerni dok se ne ohlade. Dobre su za pite, palacinke, a mogu i na hleb.

Savet

Možete dodati više šećera, ovako ima po malo kiselkast ukus.