

Slatko od kajsija



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kajsija
- **700 g** šecera
- **1 kašika** sode bikarbone
- **2 dl** vode
- **nekoliko kriškilimuna**
- **malo** konzervansa

Priprema

Kajsije ocistiti, iseci na kockice. U šerpu sa vodom dodajte sodu bikarbonu i secene kajsije (da voda prekrije kajsije). Ostavite da stoji pola sata. U šerpi u kojoj cete kuvati sipajte 2 dl vode i šecer, da se šecer otopi i malo provri . Dodajte proce?ene kajsije (ali ih nemojte ispirati od sode). Kuvajte slatko, prvo na jacoj vatri, a onda smanjite. Dok kuvate skidajte penu, nemojte mešati, veca samo protresite šerpu. Kuvajte slatko oko sat vremena, da se sirup zgusne dovoljno, ali da ostanu komadici kajsije. Dodajte konzervans i samo blago promešajte. Iskljucite i sipajte u ciste i zagrejane tegle. U svakoj tegli dodajte kolut limuna. Zatvorite i ostavite zamotano da stoji 24 sata da se ohladi.

Savet