

Tajni umak od šumskog voca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** crvenog bobicastog voca
- (maline, kupine, ribizle)
- **500 g** jagoda i višanja
- **60 g** gustina
- **250 g Sunoko šecera**
- mahuna vanilije ili vanilin šecer

Priprema

Bobicasto voće prelijte sa pola litre vode i kratko prokuvajte.

Stavite sa strane i za to vreme ocistite višnje od koštica, a jagode iseckajte na kockice. Ribizle, maline, kupine procedite zbog malih koštica, a sok dopunite vodom do jedne litre. Malo ohlaenog soka stavite u šolju i pomešajte sa gustinom.

Sok, **Sunoko šecer** i presecenu mahunu vanilije (ili vanilin šecer) stavite da se kuva, dodajte rastopljen gustin, a kada sok pocne da se steže dodajte narezane jagode i višnje.

Kuvajte još malo, tek toliko da se sve zajedno poveže u fini gusti umak. Prijatno!

Savet