

## *Slatko od kajsija*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg kajsija
- 1,5 kg šecera
- sok od jednog limuna
- krecna voda

### **Priprema**

Kilogram kajsija oljuštite i isecite na polutke, stavite u dubok sud, nalijte bistrom krecnom vodom i ostavite da odstoje jedan sat.

Operite ih u nekoliko hladnih voda, ocedite, pa u šerpu za kuvanje poredajte naizmenicno kajsije, šecer i sok od limuna.

Sutradan, kada su kajsije pustile sok, stavite šerpu na tihu vatru, dodajte još pola kilograma šecera i cašu vode.

Slatko kuvajte dok ne postane toliko gusto da po dve kapljice u isti mah padaju sa kašike.

Skinite penu, pokrijte vlažnom krpom i sutradan sipajte u tegle.