

Slatko od malina



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg ociščenih malina
- 1,300 g šecera
- 1 caša vode.

Priprema

Maline mogu sazreti vec krajem juna i njihova sezona ne traje dugo. I pored toga što, kao i kupine, imaju semenke u plodu, od njih se može skuvati ukusno i mirisljavo slatko. Kao i slatko od šumskih jagodica, slatko od malina se spremi bez dodataka vanile ili limuna. Tako maline zadrže svoj prirodni miris.

Odaberite krupne i cvrste, ne suviše zrele plodove malina i ocistite ih od eventualno zaostalih peteljcica. Uzmite šerpu za kuvanje slatka pa reajte u nju red šecera, red malina, dok ne utrošite celu kolicinu. Pokrijte i ostavite da stoji najmanje 12 casova. Posle toga stavite šerpu na štednjak, sipajte vodu i kuvaljte slatko na jakoj temperaturi.

Kad se sok slatka zgusti toliko da pada u teškim kapima, skinite šerpu sa štednjaka, openite i pokrijte mokrim cistim platnom. Sacekajte da se ohladi pa onda sipajte u suve i ciste teglice.

Povežite teglice celofanom i ostavite, kao i druga slatka, na prohладно mesto.

Kuvano na ovaj nacin, slatko od malina može dugo da stoji, ali plodovi u njemu nece biti tako kompaktni kao kod slatka ukuvanog sa plodovima koji su stajali u krecnoj vodi.