

Slatko od malina



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg očišćenih malina
- 1,300 g šećera
- 1 čaša vode.

Priprema

Maline mogu sazreti već 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 mirišljivo slatko. Kao i slatko od šumskih jagodica, slatko od malina se sprema bez dodatka vanile ili limuna. Tako maline zadrže svoj prirodni miris.

Odaberite krupne i čvrste, ne suviše zrele plodove malina i očistite ih od eventualno zaostalih peteljčica. Uzmite šerpu za kuvanje slatka pa reajte u nju red šećera, red malina, dok ne utrošite celu količinu, Pokrijte i ostavite da stoji najmanje 12 časova. Posle toga stavite šerpu na štednjak, sipajte vodu i kuvajte slatko na jakoj temperaturi.

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

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

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