

Slatko od kupina



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg ocišcenih kupina
- 1,500 g šecera
- 1 caša vode

Preprema

Kupine su pozno letnje voće. Mada se smatra da nisu pogodne za slatko zbog semenki u plodu, u stvari mogu ostavljati vrlo dobar utisak svojim ukusom. Podsecaju na poslastice sa seckanim orasima. Poput višanja, imaju svoju prirodnu kiselinu koja omogucuje da se slatko skuva bez ikakvih dodataka.

Slatko od kupina kuva se na isti nacin kao i slatko od malina, s tom razlikom što se kupine ne stavljaju u krec i što se za kuvanje sirupa uzima nešto manja kolicina šecera.

Odaberite krupne, zrele i zdrave kupine, ocistite ih od lišća i zaostalih peteljcica pa ih veoma pažljivo, pomocu potapanja evira u vodu, operite. Sada uzmite šerpu u kojoj kuvate slatko pa reajte red šecera, red kupina sve dok ne utrošite odrecene kolicine.

Ostavite da stoji oko 12 casova. Posle toga sipajte u šerpu sa kupinama i šecerom cašu vode.

Kuvajte na jacoj temperaturi sve dok sok ne bude toliko gust da sa uzdignute kašike pada u teškim kapima. Tada skinite šerpu sa štednjaka, pažljivo openite, pokrijte vlažnim platnom i ostavite da stoji još 12 casova.

Teglice operite i osušite pa sipajte u njih hladno slatko, povežite celofanom i ostavite na prohладно место.