

Slatko od šljiva sa orasima



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg šljiva
- 1 limun
- malo limuntusa
- 250 g kreca
- cetvrtine jezgra oraha
- (brojcano onoliko koliko ima šljiva)
- 4 litra vode za krecnu vodu
- 1 caša vode za sirup

Priprema

Krec razmutite u polovini vode predvišene za krecnu vodu, a zatim dodajte celu kolicinu. Ostavite da se krec slegne, a voda izbistri.

Šljive sasvim tanko oljuštite. Pažljivo odvojite bistru vodu od kreca i spustite u nju šljive. Posle 1 sat izvadite šljive iz krecne vode i pažljivo ih, pomocu ševčira, operite u nekoliko voda. Svakoj šljivi izvadite košticu, ali tako da ne pokvarite oblik šljive. Na mesto koštice ubacite cetvrtine jezgra oraha.

U šerpi za kuvanje slatka od šecera i caše vode skuvajte gust sirup, nešto malo gušci nego za slatko od voca koje ne pušta vodu. Pre nego što je sirup potpuno gotov, spustite u njega kolutove oljuštenog limuna. Pripremljene šljive polako spustite u sirup i kuvajte oko 25 minuta.

Pred kraj kuvanja dodajte malo razrešenog limuntusa. Skinite slatko sa štednjaka, pažljivo ga openite i pokrijte mokrim cistim platnom.

Ostavite da stoji nekoliko casova pa onda sipajte u ciste, suve teglice.

Teglice povežite celofanom i ostavite na prohladno mesto.