

Slatko od drenjina



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg drenjina
- 1,5 kg šećera
- 3 čaše vode

Priprema

Drenjine su lepo voće i po izgledu i po ukusu, ali se ređe nalazi na našim pijacama.

Slatko od njih se kuva bez ikakvih dodataka, jer drenjine, poput višanja i kupina, imaju svoju kiselinu, svoj specifični miris i ukus dovoljan za dobro slatko. Kao što vidite, u ovo slatko izuzetno se stavlja pri kuvanju sirupa nešto više vode nego pri kuvanju ostalih vrsta slatka, jer drenjine nemaju mnogo vode u svom plodu.

Odaberite zrele, čvrste drenjine, operite ih i ocistite, pa pažljivo, na otvor kod peteljke, izvadite koštice. U šerpu za kuvanje slatka stavite šećer, nalijte određenom količinom vode i skuvajte sirup kao za svako drugo slatko. Sada spustite očene drenjine u sirup i kuvajte dalje.

Slatko ćete skloniti sa štednjaka nešto malo ranije nego ostale vrste slatka, pažljivo openiti i pokriti mokrim, čistim platnom.

Ostavite da stoji oko 12 časova pa sipajte u čiste, suve teglice.

Svaku teglicu povežite celofanom i ostavite tamo gde ima promaje i gde cuvate i ostale vrste slatka.