Slatko od bresaka

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg bresaka
- 1 kg šecera
- 1 šaka soli
- sok od jednog limuna
- limuntus
- šipka vanile

Priprema

Za ovo slatko najbolje su bele breskve kod kojih se koštica lako odvaja i kojima ležište koštice nije crveno.

Breskve oljuštite i potapajte cele u slanu vodu (na tri litra vode stavite nepunu šaku soli).

Svaku oljuštenu breskvu prepolovite i izvadite joj košticu, a tada kašicicom ocistite sredinu od crvenkastih koncica. Šecer ukuvajte sa cašom vode, zatim dodajte breskve i kuvajte. Dodajte sok od limuna, limuntus i vanilu. Kuvajte dok sok ne bude tako gust da sa kašike padaju odjednom po dve kapi.

Sklonite sa šporeta i ostavite da odstoji 15 minuta. Zatim pustite da baci još dva-tri kljuca, skinite penu, ostavite da prenoci i sutradan sipajte u tegle.