

Slatko od šumskih jagoda



Sastojci

Potrebno je:

- 700 g očišćenih jagoda
- 2 kg šećera
- 2 čaše vode

Priprema

Ako želite da imate slatko sa najlepšim mirisom onda sredinom juna potražite na pijaci divlje jagode.

Kuvanje šumskim jagodama ne oduzima ništa od njihovog planinskog mirisa i pravo je uživanje uzeti kašičicu ovog slatka.

Jagode pažljivo ocistite od peteljki i stavite u ?ev?ir, pa, tako?e krajnje pažljivo, u lakim mlazevima operite. Ostavite da dobro otkaplju.

Za to vreme od šećera i dve čaše vode skuvajte gust sirup. Spustite pažljivo jagode u njega i kuvajte dalje.

Šerpu pokatkad prodrmajte, ali ne mešajte. Ako je moguće, nemojte skidati penu.

Kad se slatko dovoljno skuvalo (probajte kašikom da li je sirup gust da pada u teškim kapima), sklonite sa štednjaka, pažljivo openite i pokrijte mokrim čistim platnom.

Ostavite da stoji najmanje 10 sati. Posle toga punite ciste, suve teglice pazeci da svaka ima dovoljno safta.

Povežite celofanom i ostavite na prohladno mesto.

Ako je na dobrom mestu, slatko od šumskih jagodica može da doceka i sledece leto.