

## **Slatko od jagoda (3)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** sitnijih jagoda
- **1 kg** šećera
- **1** limun

### **Priprema**

Ocistite jagode od peteljki, operite pa prelijte sokom od limuna. Promešajte. Stavite ih u veci sud, sipajte šećer preko njih, promešajte i ostavite u frižider nekoliko sati dok ne puste sok.

Izvadite iz frižidera, sipajte u šerpu i kuvajte na umerenoj temperaturi. Tokom kuvanja ne mešajte već s vremena na vreme protresite šerpu. Kašikom skidajte penu.

Kuvajte ih dok se ne zgusnu. Kada je gotovo, skinite sa šporeta, prekrijte vlažnom krpom i ostavite da stoje oko 10-12 časova.

Nakon toga sipajte u tegle i povežite.

### **Savet**