

Slatko od šumskih jagoda (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400g** šumskih jagoda
- **1 kg**šecera
- **2 kesice**vanile
- **1 dl**vode

Priprema

Jagode dobro oprati. U vecem sudu staviti šecer i vodu da se špinuje šecer oko 5-10 minuat. Kada je šecer ušpinovan smanjiti vatru i dodati jagode. Kuvati jagode na tihoj vatri 5 minuta. Skloniti slatko sa vatre i pokupiti penu. Šerpu prekriti sa vlažnom krpom da tako stoji do sutradan. Slatko sipati u tegle.

Savet