

Slatko od jagoda (4)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kgsitnijih jagoda**
- **oko 800 gšecera**
- **3 caše (od 180 ml)vode**
- **2limuna**

Priprema

Jagode ocistiti od peteljki i oprati. Za sirup ušpinovati šefer sa vodom do gustine meda, pa dodati jagode i limun nasecen na kolutove i kuvati dok se sirup ne zgusne da sa varjace padaju po dve kapi, ili kad se na rashlaenom tanjiricu pojavi crta, kad povucemo kašicicom po sirupu. Pokriti mokrom krpom i ostaviti da prenoci. Slatko sipati u ciste, sterilisane tegle i povezati.

Savet

Po receptu koji sam imala razmer šeera i jagoda je bio 1 prema 1, meutim, meni su bile jako slatke jagode, pa sam ja smanjila i koliinu šeera, i vode-umešto 200 ml, stavila sam 180 ml.