

## **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
- **2**limuna

### **Priprema**

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

### **Savet**

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