

Slatko od borovnica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** borovnica
- **2 kg** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1** limun

Priprema

Borovnice ocistiti od listica, oprati i osušiti.

U šerpu reati red voca, red šecera, pa završiti šecerom. Protresti sud da se svaka bobica obloži šecerom, pa ostaviti 24 sata da odstoji. Sledeceg dana, borovnice ce pustiti sok, pa staviti šerpu da se kuva. Na polovini, dodati limun isecen na kolutove i vanilin šecer. Kuvati do željene gustine. Openiti slatko, pa pokriti vlažnom krpom. Ohladiti, pa razliti u tegle.

Savet

Ja sam ove borovnice donela sa Šare, runo su brane i predivnog mirisa...Zato sam želela da ga spremim pod starinski, ipak sam morala da dodam vanilin, jer ga prosto obožavam..P.S Vreme koje sam dala je orijentaciono, podrazumeva i išenje borovnica...