Slatko od šljiva (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**šljiva
- **2 kg**šecera
- **1**limun
- **1,5 l**krecne vode

Priprema

Šljive oguliti i staviti ih u krecnu vodu da odstoje 2 sata. Izvaditi ih i isprati u 2-3 vode, odstraniti košpicu i poreati na suvu krpu da se dobro ocijede. NAPOMENA: Ako niste u mogucnosti da napravite krecnu vodu koristite sodu bikarbonu, efekat je isti (jedna kašicica na litar vode).

Šecer ušpinovati sa 500 ml vode i dodati oguljene šljive. Kuvati do željene gustine uz povremeno skidanje pjene. Pred kraj dodati isjecen limun. Možete dodati i orahe. Kad je slatko gotovo prekriti ga sa vlažnom krpom i ostaviti da se ohladi.

Teglice (ako ste u mogucnosti koristite one manje) sterilisati na 50 C i puniti do vrha. Hermeticki zatvoriti i cuvati na suvom i hladnom mjestu. Prijatno!

Savet