

Slatko od trešanja (6)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** trešanja
- **450 g** šecera
- **1 dl** vode
- **1** vanilin šecer
- **1** limun

Priprema

Trešnje oprati i izvaditi koštice. Izmeriti 1 kg. Skuvati sirup od šecera i vode, a onda ubaciti trešnje. Smanjiti vatru i kuvati 20-tak, 30-tak minuta. S vremena na vreme protresti šerpu. Ubaciti limun isecen na kolutove i vanilin šecer. Na hladnu tacnu staviti malo sirupa, pa povuci kašicicom, ako ostane trag, slatko je gotovo. Skloniti šerpu sa šporeta, prekriti vlažnom krpom, pa ostaviti da prenoci. Sledeceg dana sipati u ciste tegle i povezati.

Savet

Trešnje su bile slatke i mesnate.