

Slatko od šljiva (3)



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**šecera
- **6 dl**vode
- **140 komada**šljiva
- **1 kesica**limontusa

I još:

- **po potrebi**krecna voda
- **2 kašike**soli
- **1/2 kesice**vinobrana

Priprema

U vecu vanglu sipati vodu (neka bude dovoljno vode da prekrije šljive)..dodati so. Šljive ljuštiti i stavljati u posoljenu vodu da stoje, dok ne oljuštimo sve.

Krec naliti cistom vodom i pustiti da se fino slegne, pa polako sipati samo vodu koja je bistra bez kreca, u drugu vanglicu. Uzimati šljive iz slane vode, vaditi koštice i stavljati u krecnu vodu. Kada smo sve završili ostaviti da odstoje 1 sat u krecnoj vodi.

Posle sat vremena, šljive prebaciti u cistu vodu u koju smo rastvorili pola vinobrana. Da odstoje 15 minuta. Za to vreme staviti šecer i vodu da se špinuje

Šljive pod mlazom vode isprati od vinobrana, i ostaviti u evir da se dobro ocede.

Proveriti kašikom gustinu šecera, treba da lagano kaplje kap po kap, onda staviti šljive.

Kada provri kuvati oko 20 minuta uz povremeno, "drmanje" šerpe. Uzeti nekoliko kašika softa pa razmutiti 1 limontus i dodati u šljive. Kuvati još oko 20 minuta. Maci sa vatre, skinuti svu penu, dodati nekoliko listova rozetle, pa pokriti mokrom krpom i ostaviti da se skroz ohladi.

Maci listice rozetle i sipati u tegle.

Savet

Od ove koliine dobiju se 3 tegle. Malo duže traje proces, ali se isplati! Prijatno.