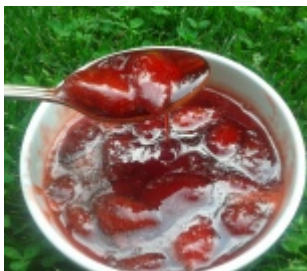


## *Domace slatko od jagoda*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** zrelih jagoda
- **1/2 kg** šecera
- **1** limun - sok

### **Priprema**

Sveže jagode oprati i ocistiti od peteljki. U odgovarajucu posudu re?ati slojevito, red šecera, red jagoda i preliteri sokom od jednog limuna. Najbolje jagode pripremiti uvece, pokriti ih krpom i tako da odstoje cele noci kako bi pustile svoj sok.

Jagode kuvati na jakoj temperaturi, povremeno skidati kašikom penu. Kada provri smanjiti temperaturu i kuvati na umerenoj temperaturi. Slatko ne mešati samo protresati šerpu, jer tako plod voca ostaje ceo. Kada pro?e oko 30-40 minuta proveriti da li je slatko gotovo, kašikom malo sipati na tacnu, ostaviti slatko da se ohladi. Ako je kapljica gusta ne razliva se i teško pada, onda je slatko gotovo - najbolja provera.

Ako se slatko kuva odjednom oko 2 kg jagoda onda slatko duže kuvati oko sat vremena. Posudu sa slatkom skloniti sa vatre, cistu krpom navlažiti vodom, zatim razvuci i pokriti posudu.

Posudu ostaviti pokrivenu sa krpom da tako stoji i potpuno se ohladi. Hladno slatko od jagoda sipati u ciste i suve tegle, zatvoriti ih hermetickim poklopcem ili celofanom. Slatko ostaviti na hladnom mestu.

## Savet

Slatko od jagoda može se koristiti kao preliv za razne kremaste poslastice, torte i kolače. Slatko najbolje je ujutru uzeti sa hladnom vodom da vam lepo počne dan. Prijatno!