

Domace slatko od malina



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**malina
- **1 kg**šecera
- **100 ml**vode

Priprema

U šerpu za slatko reati slojevito, red malina red šecera i sve tako dok ima malina i šecera. Šerpu pokriti krpom i ostaviti da odstoji preko noci.

Šerpu sa malinama staviti na šporetu, sipati vodu i kuvati na jacoj vatri. Povremeno protresti posudu i kašikom skidati penu koja se pojavljuje tokom kuvanja slatka.

Slatko kuvati do željene gustine sve dok ne postane gusto. Zatim proveriti kašikom kapi da li tesko padaju. Na kraju skinuti penu, skloniti šerpu sa šporeta i pokriti slatko vlažnom krpom. Ostaviti slatko da se potpuno ohladi.

Tegle ciste napuniti slatkom od malina, zatvoriti celofanom ili hermetickim poklopcen ostaviti na hladnom mestu da doceka zimu.

Savet

Slatko od malina i od drugog voa kuvati u šerpi samo za slatko. Slatko je tada aromaticnije, ukusnije sa prelepom bojom. Prijatno!