

Slatko od šljiva



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**šljiva (ocišćenih)
- **1 kg**šecera
- **1**limun (ili kesica limuntusa)
- **200 g**gašenog kreca
- voda
- jezgro oraha
- limun
- grancica rozetle

Priprema

Krec rastvoriti u 2 l vode, dobro izmešati i ostaviti 2-3 sata da se dobro staloži, da se odvoji bistra krecna voda. Šljive oprati, oljuštiti i spustati u vodu (2 l) u koju je isce?en limun (ili razmucena kesica limuntusa). Treba da odstoje u toj vodi najmanje sat vremena. Zatim ih izvaditi i preliti bistrom krecnom vodom. I u toj vodi treba da odstoje sat vremena. Izvaditi ih, dobro oprati pod mlazem hladne vode i izvaditi kostice. Na mesto koštice staviti polovinu jezgra oraha.

Šecer uspinovati sa 300ml vode i spustati šljive. Kuvati na umerenoj temperaturi (oko pola sata). Ne mešati, samo malo protresti šerpu. Skidati penu.

Slatko je kuvano kad je sirup dovoljno gust. A sirup je dovoljno gust kad iz kašike pada u krupnim teškim kapima ili ako stavite kašiku sirupa na tacnu, ostavite da se ohladi, a onda kašikom pravite liniju i linija ostaje.

Pred kraj kuvanja dodati limun isecen na kolutove (skinuti mu koru) i listove rozetle. Šerpu skloniti sa ringle i pokriti je čistom vlažnom platnenom salvetom. Ostaviti da se tako slatko hladi na sobnoj temperaturi 10 sati.

Čiste i suve tegle staviti u rernu, uključiti je na 100 C. Posle 30 minuta izvaditi tegle, ostaviti da se skroz ohlade. Sipati slatko i dobro zatvoriti.

Savet

Ovo je stari bakin recept po kojem uvek kuvam slatko od šljiva.