

Domace slatko od neljuštenih šljiva



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** tvrdih šljiva - nedozrelih
- **1 kg** šećera
- **200 ml** vode
- **1 kesica** limontusa

Za potapanje šljiva:

- **3 kašike** ugašenog kreca
- **3 l** vode
- **2 kašike** sode bikarbone
- **2 l** vode
- **1 šipk** a vanile
- **1 list** rozetle

Priprema

Šljive oprati, nožem ih preseccite na pola i zvadite im koštice i ne ljuštite ih. U posudu dodajte 3 kašike ugašenog kreca i pomešajte sa 2 do 3 litara vode. Neljuštene polutke šljive stavite i potopite u krecnu vodu, držati ih oko 60 minuta.

Zatim u 2 litara vode stavite 2 kašike sode bikarbone, polutke šljive izvadite iz krecne vode pa ih ubacite u vodu sa sodom bikarbonom, držati ih 10 minuta. Šljive pre nego što ih stavite u ušpinovani šećer, prvo ih stavite u djevdjir da se ocede od vode. Za to vreme ušpinujte šećer za slatko.

Na jacoj vatri stavite vecu šerpu od 4kg ili 6kg, stavite 1 kg šećera prelijte sa 200ml vode (ili neka bude vam mera jedna čaša za pice), da se ušpinuje šećer i dobijete sirup. (Bolje veci prečnik šerpe za slatko jer su šljive jednako rasprostrete po dnu, lakše se slatko skuva.) U sirup dodajte šljive, smanjite vatru i kuvajte slatko bez mešanja. Šerpu cesto lagano protresajte da bi se šljive promešale u sirupu dok se kuvaju.

Slatko kuvajte oko 30 minuta, kada je sirup dovoljno gust i pada u teškim kapima slatko je gotovo. Šerpu sa slatkom sklonite sa vatre, kašikom po površini skupite penu. Mokrom krpom pokrijte slatko, ostavite preko noci 24h.

Sutradan sipajte slatko u ciste sterilisane tegle, zatvorite ih hermetickim poklopcem ili ih povežite celofanom i gumicom. Slatko cuvati na hladnom do posluženja.

Savet

Šljive za slatko trebaju biti tvrde ili blago zrele-rukcom ubrane! Prijatno!