

Domace slatko od šljiva



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**šljiva
- **1 kg**šecera

Za potapanje šljiva:

- **400 ml**vode
- **2 kesice**sode bikarbone
- **1** limun isecen na kolutove
- **1 kesica**vanilin šecer
- **1 kesica**limontusa

Priprema

Šljive za slatko trebaju biti malo cvrstije i rukama ubrano. Šljivama prvo izvadite koštice-potrebna je metalna cevčica. Jednom rukom držite cvrsto šljivu, a drugom rukom cevčicom potiskate da ispadne koštica. Na taj nacin šljiva ce ostati cela nece se raspasti.

Pripremiti rastvor od vode i sode bikarbone, 2 kesice sode bikarbone rastvorite u 1/5 l vode. Šljive zatim oljuštite nožem, kako ih ljuštite tako spustate jednu po jednu u pripremljeni rastvor. Šljive držite oko 15minuta ili najviše 30 minuta. Slatko kuvati u vecoj šerpi. Na vatri stavite šerpu sa 1 kg šecera i 2 caše vode ili 400 ml vode da ogrezne, ušpinujte šecer da vri nekoliko minuta, kada se na površini pojave veliki mehuri (ili kako ih moja baka zvala klobusci) sirup bi trebao biti ukuvan.

Zatim limun isecite na kolutove i stavite ga u sirupu da se malo prokuva, a zatim ga izvadite pre spuštanja šljiva. Oljuštene šljive procedite malo od vode u devdjiru pre spuštanja u šerpi sa sirupom. Šerpu sa šljivama kuvati na jacoj vatri bez mešanja, povremeno blago protresati šerpu i skidati penu dok se slatko kuva. Slatko u manjoj kolicini se ne kuva duže od 20-30 minuta, kuvajte slatko kada kašikom zahvatite sirup i on teško kaplje ili pada.

Na kraju kuvanja slatka vratite limun na kolutove, dodajte limontus i vanilin šecer. Šerpu sklonite sa vatre, pokrijte je vlažnom krpom, i ostavite je 24h da odstoji do sutradan. Slatko kašikom puniti ciste pasterizovane tegle, paziti da na kraju tegle uvek ima više softa iznad šljiva. Tegle zatvoriti celofanom ili hermetickim poklopcem. Slatko ostaviti na hladnom mestu do posluženja, a može i za zimu cuvati da se zasladite ako ga sacuvate i ne pojedete ga odmah.... PRIJATNO!

Savet

Slatko od šljiva ?e imati lepu boju ako se kuva u manjim koli?inama od 1kg ili 2 kg. Slatko od šljiva ?e imati lepu boju ako je šerpi dno pre?nika ve?e da se šljive jednako rasprostrane po dnu šerpe. PRIJATNO!