

## *Slatko od višanja (2)*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg šecera
- 1 kg višanja

### **Priprema**

Višnje oprati, ocistiti od koštica i peteljki. U šerpu redati red šecera, red višanja i tako dok se ne utroši sav materijal. Na kraju sve posuti šecerom, dodati najviše 2 čaše vode i staviti na šporet na umerenu temperaturu, da se šecer otopi. Zatim pojačati temperaturu i kuvati slatko na jakoj vatri.

Kada deluje da je slatko kuvano, treba ga skloniti sa šporeta, pokriti krpom i ostaviti da odstoji najmanje 10 minuta. Višnje puštaju sok, pa ce se malo razrediti sok. Potom ga vratiti na šporet i nastaviti sa kuvanjem na jakoj vatri. Kuvati dok ne pocnu sa kašike da padaju, po dve teške kapi.

Gotovo slatko skloniti sa šporeta, skinuti penu i pokriti mokrom krpom. Ostaviti da prenoci, a sutradan sipati u ciste suve tegle.

Povezati celofanom i ostaviti na suvo i mracno mesto.