

Slatko od domacih jagoda



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jagoda
- **1 kg**šecera
- **oko 180 ml**vode
- **2 kriškelimuna**

Priprema

Jagode oprati, iscediti, izvaditi repove i iseci na željene komadice.

Ušpinovati šecer sa vodom, slobodno može i malo gušce jer ce jagode ukoliko nisu dobro suve pustiti vodu i slatko ce se kuvati znatno duže.

Kada je šecer ušpinovan, dodati jagode, ne mešati vec samo protresti šerpu. Ostaviti na jakoj vatri i kada proključaju smanjiti i kuvati do željene gustine. Na kraju skinuti penu.

Pre ostavljanja slatkog na hlaenje dodati limun. Pokriti mokrom krpom i ostaviti da prenoci. Sutradan puniti u tegle.

Savet

Kriske limuna nisam stavljala u tegle ostavila sam ih u slatkom samo da prenoe. Lepše je bez njih jer jagode ne gube svoj ukus tako.