

Slatko od neljuštenih šljiva



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**šljiva
- **1 kg**šecera
- **2 dl**vode
- **1/2 kesic**elimuntusa
- **1 kašika**sode bikarbonate

Priprema

Šljive dobro oprati pa seci svaku šljivu na pola i ubacivati u vodu gde smo razmutili vodu (2 l) sa sodom bikarbona. Kada smo i zadnju šljivu isekli i stavili u vodu racunati od tada 1 h. da šljive odstoje u toj vodi pre kuvanja. Ušpinovati šecer sa vodom pa kada se šecer istopio dodati procedjene šljive. Kuvati slatko na umerenoj vatri 1h (nekad treba 15 minuta više zavisi od šljiva). Povremeno protresti šerpu i pokupiti penu. Pred kraj kuvanja izvaditi malo soka na tacni i ohladiti ako se pojavi crta kada kašikom povucemo po tacni slatko je kuvano. Staviti i limontus i listove rozetle 10 minuta pred kraj koje daju slatku fantastican ukus. Sa kuvanog slatka pokupiti penu... Zatim pokriti šerpu sa vlažnom krpom i tek sutradan sipati u tegle.....

Savet