

Slatko od jagoda (7)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jagoda (sitnijih)
- **1 kg**šecera
- **150 ml**vode

Priprema

Jagode ocistiti, oprati i izmeriti. Za sirup ušpinovati šecer sa vodom, pa dodati jagode i kuvati na umerenoj temperaturi. Ne mešati, samo malo protresti šerpu. Treba da kljuca, ali da ne izađe iz šerpe, pa po potrebi temperaturu ringle povećavati i smanjivati.

Skidati penu.

Slatko je kuvano kad je sirup dovoljno gust. A sirup je dovoljno gust kad iz kašike pada u krupnim teškim kapima ili ako stavite kašiku sirupa na tacnu, ostavite da se ohladi, a onda kašikom pravite liniju i linija ostaje.

Kad je kuvano, skloniti sa ringle, pokriti vlažnom platnenom salvetom i ostaviti da odstoji 15 minuta. Zatim skloniti salvetu, vratiti na ringlu, pustiti još 2-3 kljuca, skloniti sa ringle, dobro skinuti penu, opet pokriti vlažnom salvetom i ostaviti da odstoji 10 sati na sobnoj temperaturi.

Iste i suve tegle staviti u rernu, uključiti je na 100 C. Posle 30 minuta izvaditi tegle, ostaviti da se skroz ohlade. Sipati slatko i dobro zatvoriti.

Uživajte u ukusu!

Savet

Ja slatko kuvam od 1 ili 2kg jagoda.