

## Slatko od višanja (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2 kg očišćenih višanja
- 2 kg šećera

### Priprema

Višnje oprati i ocistiti od koštica. U vecoj šerpi reati red višanja, red šećera. Ostaviti da odstoje nekoliko sati, dok se sav šećer otopi.

Kuvati slatko na srednjoj temperaturi bez mešanja, samo blago protresti šerpu u toku kuvanja. Ne mešati da se ne bi višnje raspale. U toku kuvanja skidati penu. Kuvati slatko sve dok sirup ne bude dovoljno gust. Kad sa kašike sirup pada u gustim kapima ili uzeti malo sirupa sipati na tacnu mešati da se ohladi, povuci kašikom i ako ostaje trag na tacni slatko je gotovo.

Skloniti šerpu sa štednjaka, pokriti mokrom salvetom i ostaviti da se ohladi. Sutradan slatko sipati u tegle i povezati. Služiti slatko uz hladnu vodu i uživati u ukusu!

### Savet