

Slatko od šljiva



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg poluzrelih šljiva
- 1 kg šećera
- šipka vanile
- sok od jednog limuna
- krecna voda

Priprema

Oljuštite šljive i stavite ih u krecnu vodu da odstoje sat-dva. Kad ih izvadite i isperete u dve-tri vode, odstranite im koštice, pa ih stavite na suhu cistu krpu da se dobro ocede.

Stavite šećer u šerpu, nalijte ga vodom, pa kuvajte i skidajte penu sa površine. Kad je šećer dovoljno ukuvan, spustite šljive.

Kuvajte dok ne vidite da sa kašike kojom zahvatite sok ne curi mlaz nego kaplju po dve-tri kapi. Na pet minuta pre završetka kuvanja spustite u šerpu šipku vanile i sok od jednog limuna.

Skinite šerpu sa ringle, pokrijte je cistom pokvašenom krpom, pa ostavite da se hladi 24 sata. Tada razlijte slatko u tegle, pazeci da uvek ostane sok iznad šljiva.