

Slatko od višanja



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg višanja
- 1,25 kg šecera

Priprema

Višnje dobro operite i izvadite im koštice. U šerpu za slatko reajte red višanja, red šecera i ostavite da odstoji dok se šećer ne istopi.

Stavite da se kuva na jakoj temperaturi sve dok sok ne bude dovoljno gust, a zatim skinite šerpu sa šporeta, pokrijte mokrom krpom i ostavite da stoji 10-20 minuta. Za to vreme višnje će pustiti vodu, zato slatko treba opet da vratite na šporet i da pustite da se ukuva.

Kad slatko bude gotovo, skinite mu penu, pokrijte mokrom krpom i ostavite da prenoci. Sutradan sipajte u sterilisane tegle, zatvorite ih i odložite.