

Slatko od šljiva sa orasima



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg šljiva
- 1 kg šecera
- 1/2 limuna
- 2 dl vode
- polovine kokice oraha
- po potrebi krecna voda

Priprema

Šljive oljuštiti i napraviti im rez sa strane, a zatim ih potopiti na 2 h u krecnu vodu.

Izvaditi ih i oprati u tri vode. U svaku šljivu staviti po pola kokice oraha i slagati ih u šerpu za kuvanje.

Posebno ušpinovati šecer i vodu, preliti preko šljiva i nastaviti kuvanje, dok sok ne pocne u kapljicama da pada s kašike.

Obavezno tokom kuvanja, kašikom skupljati penu.

U kuvano slatko naseci limun na kolutove, prekriti vlažnom krpom i ostaviti da prenoci.

Sutradan sipati u tegle, vodeci racuna da orasi ne ispadaju iz šljiva.

Napomena: Može se umesto da se pravi rez, kokice oraha staviti u otvor gde ste izvadili koštice (po jednu cetvrtinu kokice oraha).