

## Slatko od jagoda

*Bez hemije*

**1** Uspinujete secer sa taman toliko vode koliko je dovoljno da se natopi secer, zatim ubacite prethodno ociscene i oprane, obavezno cele jagode. Kuvate oko 1 sata dok ne dobiju zeljenu gustinu. Sipate u tegle tek kada se potpuno ohladi.

### Sastojci:

jagoda 2kg

secera 2,5kg

### Napomena:

Dok se kuvaju penu koja se stvara skidajte kasikom i odstanite je. Na vece kolicine ide 1,25kg secera na 1kg jagoda. Prijatno