



СЛАДКО ОТ СИНИ СЛИВИ С КАНЕЛА

СЪСТАВКИ

- 2 кг сини сливи, с изчистени костилки и нарязани на едри парчета
- 200 мл хладка вода
- 2 кг гранулирана бяла захар
- 2 ч.л. смляна канела
- 1 с.л. лимонов сок

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Сложете нарязаните сливи в голямата тенджерка и добавете вода. Оставете да ври леко 10 минути, докато сливите омекнат. Добавете захарта, канелата и лимоновия сок, като оставите захарта да се разтвори бавно без водата да ври.
2. Вдигнете температурата и оставете сладкото да поври добре 5 минути. Извадете чинийката от фризера и направете теста за проверка на съгъстяването (вижте статията). Ако сладкото все още не се набръчква, продължете варенето още няколко минути и направете теста отново.
3. Сваляте тенджерата от котлона и оставете да се охлади 15 минути. Разбърквайте периодично - това ще предотврати потъването на парчетата плод на дъното на бурканчетата. Напълнете с черпак топлите бурканчета, затворете плътно и оставете да се охладят.