Slatko od smokvi (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**smokvi
- **1,5 kg**šecera
- **2**limuna
- **300 ml**vode
- **100 g**oraha

Priprema

Smokve oprati, posušiti i osjeci peteljke.

U dublju šerpu staviti šecer i vodu da se špinuje.

Kad je šecer špinovan, dodati smokve i kuvati na srednjoj temperaturi bez miješanja uz povremeno protresanje šerpe.

Stalno skidati pjenu koja se stvara. Isjeci limun na skriške pa dodati da se kuva zajedno sa smokvama. Na kraju dodati isjeckane orahe. Kuvati do zeljene gustine.

Slatko prekriti sa vlažnom krpom i ostaviti da se ohladi. Ohlaeno slatko sipati u sterilisane tegle i hermeticki zatvoriti. uvati na suvom i hladnom mjestu.

Savet