

Slatko od lubenice (2)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kore od lubenice
- **2 kg** sitnog secera
- **1/2** kasicice sirceta
- **2** limuna

Priprema

Odstraniti zeleni deo od kore lubenice, zatim iseckati koru na sitnije kockice, staviti u dublji sud i preliti vrelom vodom zatim dodati pola kašičice sirceta i staviti sud na ringlu da provri. Kada voda provri prosuti je i dodati novu vruću vodu i staviti opet da proključa. Postupak ponoviti 6 puta. U drugu šerpu staviti 2 kg šećera i preliti ga sa dve čaše vode zatim ušpinovati ga. Kada šećer počne da vri dodati koru od lubenice i kuvati do željne gustine. Kada je slatko skuvano naseci u njega limun na kolutice, prekriti ga mokrom krpom i ostaviti da se ohvadi.

Savet

Veoma je ukusno :)