

## **Slatko od smokvi (3)**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 kg smokvi**
- **2 kg šecera**
- **1 veca caša vode**
- **2 kesice vanil šecera**
- **2 manjali limuna**

### **Priprema**

Smokve oprati i oljuštiti, preliti ih vodom u koju ste dodali malo vinobrana, ostaviti da odstoje malo.

Pripremiti sirup od šecera i vode, staviti na vatru da vri. Ne mora biti jako gust...

Dodati smokve u sirup, kuvati na jakoj vatri dok se ne postigne gustina meda. Skidati penu kašikom... Pred sam kraj dodati vanil šefer i isecen limun na kriške. Poklopiti krpom i ostaviti da se hlađi...

Kada se slatko ohladilo sipati ga u tegle i dobro zatvoriti...

### **Savet**