

Lažno slatko od smokvi



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **3 dl**vode
- **1200 g**poluzrelih smokvi
- **1** limun
- **po šaka**oraha i suvog groža

Priprema

Smokve pažljivo oprati (ne držati ih u vodi) i ukloniti drške. Voditi racuna da ne zaluta neka smokva koja je pocela da se kvari. Vodu i šecer staviti u vecu šerpu da provre (koristiti šerpu od 4-5l tj. šerpu u kojoj ce smokve prekriti dno).

U prokuvan šecer staviti smokve, poklopiti šerpu, pa kada provre, skinuti poklopac i kuvati 35 minuta na nižoj temeperaturi kako se smokve ne bi raspale i kako bi se lepo ukrckale. Tokom kuvanja, slatko ne treba mešati.Dovoljno je da se par puta "protrese" šerpa. Potom dodati limun isecen na tanke kolutove i kuvati još desetak minuta. Dodati suvo grože i orahe. Puniti tegle u cuvati za zimu ;) Prilikom punjenja, smokve pritiskati kako bi lepo legle jer zbog malo šecera nema previše sirupa.

Savet

Ukoliko nemate neprskan limun, stavite ga da odstoji u rastvoru soda bkarbone minimum par sati. Od ove koliine dobila sam 2,5 teglice od 375 ml.