

Slatko od groža



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg groža
- 1,250 g šecera
- 1 limun
- 1 čaša vode

Priprema

Slatko od grožca treba da kuvate od sitnog grožca posebne vrste koje se zove sultanija. Ovo grože nema semenki, a ima vrlo nežnu kožicu tako da se plod bez ikakve obrade može lepo skuvati. Sultanija koju ste odabrali za slatko ne sme biti prezrela, vec poluzrela.

Grože pažljivo operite i skinite zrna sa groža, jedno po jedno.

U šerpu za kuvanje slatka sipajte šefer, nalijte čašom vode i kuvaljte sirup kao za svako slatko.

Kad je sirup skuvan, spustite grože u njega i kuvaljte dalje. Dodajte limun, oljušten i isecen na kolutove.

Kuvaljte sve dok se slatko ne zgusti tako da sa podignute kašike pada u krupnim kapima. Tada skinite slatko sa štednjaka, pažljivo ga openite i pokrijte mokrim, cistim platnom.

Ostavite da stoji 12 casova, a onda sipajte u suve, ciste teglice.

Povežite teglice celofanom i ostavite na mesto gde ima promaje, kao i ostalo slatko.