

Slatko od divljih ruža



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** glatica divlje mirisne ruže
- **1 kg** šećera
- **1/2 kesice** (5 g limontusa
- **1** l vode
- **1/2** limuna

Priprema

Stavite latice u rešetkastu posudu i operite ih pod mlazom vode.

Oceene latice stavite u šerpu u kojoj ce se kuvati, u litar vode sipajte 1/2 limontusa i prelijte preko latica.

Pustite tako da vri na vatri jedno petnaestak minuta, onda dodajte šećer i ostavite slatko da vri još oko sat vremena dok se ne dobije gustina kao i kod slatka od voca. Probajte da li je slatko kuvano, tako što cete na tacni sipati 1 kašičicu slatka i sacekati da se ohladi.

Pet minuta pri kraju kuvanja dodajte pola limuna isecenog na kolutove. Skuvano slatko prekrijte vlažnom platnenom krpom i ostavite da se ohladi. Ohlaeno slatko sipajte u male teglice i odložite na hladnom, tamnom mestu.

Savet

Ima ukus i miris kao ratluk od ruže.