

Slatko od smokve



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**smokvi
- **1 kg**šecera
- **2 dl**vode

Priprema

Smokve cele ocistiti i oprati u mlakoj vodi nekoliko puta. U odgovarajucu šerpu staviti šecer i vodu, mešati povremeno dok ne provri. Tada dodati smokve i šerpu pomerati levo-desno, nikako mešati.

Penу koja ce poceti da se stvara na površini, skidati kasikom.

Smokve kuvati na umerenoj temperaturi jos 20 minuta. Serpu skloniti sa sporeta i prekriti je mokrom krpom.

Ostaviti tako da odstoje 24h pa sipati u teglice. :)

Savet

Po želji možete dodati kolutove limuna, ko voli. :)