

Slatko od smokvi (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **130 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** smokvi
- **800 g** kristal šecera
- **1 l** vode
- **1** limontus

Priprema

Smokve oprati i svaku probosti na dva-tri mesta. U šerpu staviti šecer i vodu, sacekati da se šecer otopi pa dodati smokve. Kuvati 1 cas ne na previše jakoj vatri. Povremeno protresati šerpu i skupljati penu koja se pojavi.

Pred kraj kuvanja izvaditi malo na tacnu da proverite da li je slatko kuvano, otprilike kada pocnu da izlaze sitni mehurici to je znak da je slatko skuvano. Zatim staviti limontus i ostaviti sa strane da se slatko ohladi. Šerpu prekriti vlažnom krpom i kada je slatko skroz ohlaeno stavljati u tegle.

Savet