

Slatko sa smokvama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgocišcenih (oljuštenih) smokvi**
- **1,5 kgšecera**
- **1 kesicalimontusa**
- **1limun**
- **3 čaše (od 250 ml)vode**

Priprema

Ocišcene smokve staviti u dublju posudu, prelitи sa hladnom vodom, poklopiti i staviti na šporet. Kada voda provri, prosuti je, pa naliti, opet, sa hladnom vodom. Kada i ona provri, prosuti je i, treci put, naliti hladnu vodu. Ubaciti limun, isecen na krugove. Kada voda, sa limunom, provri, skloniti posudu sa šporeta (poklopljenu) i ostaviti preko noci.

Narednog dana smokve prebaciti u cetku, da se ocede, dok se ušpinuje šefer.

U šerpu staviti vodu, dodati šefer i staviti na šporet. Šefer špinovati sve dok se po celoj površini ne pojave sitni mehurici. U meuvremenu skidati penu, sa sirupa.

U ušpinovani šefer poreati, oceene, smokve i kuvati na srednjoj temperaturi. Slatko nikako ne mešati, samo protresti šerpu. Slatko kuvati sve dok se sa kašike, sa kojom je zahvacen sirup, zadnje dve kapi teško odvajaju. Desetak minuta, pre kraja kuvanja, ubaciti limontus.

Kuvano slatko skloniti sa vatre, kašikom odstraniti penu i prekriti mokrom, kuhinjskom, krpom. Ostaviti ga da

odstoji, preko noci, i da se smokve napune sirupom. Narednog dana slatko sipati u tegle.

Savet