

Slatko od smokve (2)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgsmokve**
- **1 kgšecera**
- **2 dlvode**
- **1-2 listarozetle**
- **1/2 limuna**

Priprema

Smokve za slatko treba da su zrele, a cvrste (nikako mekane). Operite smokve, izbockajte ih cackalicom na nekoliko mesta i stavite u vodu da prokljucaju 2 minuta, voda koja je prokuvala procedite i nalijte novu. Kvajte smokve u dve tri vode. Vodu istresite, a smokve ostavite sa strane. U šerpu stavite šefer i vodu, pustite da vri par minuta. Dodajte smokve koje ste ostavili sa strane i kuvajte slatko. Kuvajte na jaacoj vatri.

Dok kuvate slatko nemojte mešati vec protresite šerpu. Skidajte penu koja se skuplja po površini. Kuvajte oko 45 minuta-do sat vremena. Kuvajte dok sirup nije dovoljno gust, da, kada zahvatite varjacom treba da kapa, a ne da se sliva, to znaci da je slatko kuvano. Dodajte kolutove limuna, listove rozetli, lagano prmešajte i iskljucite ringlu. Vruće slatko sipajte u ciste, sterilisane i zagrejane tegle. Dobro zatvorite, umotajte u deblje cebence i ostavite do sutradan da stoji tako zamotano.

Savet