

Slatko od divljih kupina



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** divljih kupina
- **500 g** šecera

Priprema

Odabrati krupne kupine, staviti ih u cediljku i dobro oprati. Šefer stavit u posudu u kojoj će se kuvati slatko i preliti ga vodom da ogrezne. Kada sefer provri stavit kupine i kuvati ga na jakoj vatri. Kad sok pocne gusto da pada sa kašicice, po 2-3 kapi odjednom, znači da je slatko dobro kuvano. Skloniti ga sa vatre, skinuti mu penu pa ga pokriti vlažnom krpom i ostaviti da prenoci. Sutradan ga sipati u tegle.

Savet