

Slatko od groža



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** groža
- **1,2 kg** šecera
- **300 ml** vode
- **1** limun

Priprema

Grože oprati i odvojiti zrna.

Skuvati sirup od šecera i vode.

U skuvan sirup spustiti zrna groža i kuvati dalje.

Limun iseci na kolutove i oljuštiti, dodati ga pred kraj kuvanja.

Slatko je gotovo kad kašiku sirupa stavite na tacnu, vrhom kašike napravite liniju, a linija ostaje.

Skloniti sa ringle, skinuti penu i pokriti mokrom cistom krpom.

Ostaviti da odstoji 10-15 sati pa sipati u suve i ciste tegle.

Uživajte u ukusu!

Savet