# *Slatko od divljih kupina (2)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1 kg**divljih kupina
- **1,25 kg**šecera
- **100 ml**vode

## Priprema

Kupine izmeriti i oprati.

U dublju šerpu reati red kupina red šecera. Poklopiti i ostaviti da u frižideru odstoji 10 sati.

Staviti na ringlu, dodati vodu i kuvati na umerenoj temperaturi. Samo na pocetku lagano promešati da se ne zalepi za dno, dok šecer pocne da se topi. Posle ne mešati, samo povremeno protresti šerpu.

Slatko je kuvano kad je sirup dovoljno gust. A sirup je dovoljno gust kad iz kašike pada u krupnim teškim kapima ili ako stavite kašiku sirupa na tacnu, ostavite da se malo ohladi, a onda vrhom kasike pravite liniju, a linija ostaje.

Kad je kuvano (otprilike treba 30-40 minuta), skloniti sa ringle, skinuti penu, pokriti vlažnom platnenom salvetom i ostaviti da odstoji 10-12 sati na sobnoj temperaturi.

iste i suve tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 stepeni, grejati ih 10 minuta, izvaditi i ostaviti da se ohlade. Sipati slatko i dobro zatvoriti. Uživajte u ukusu!

## Savet

Ja slatko kuvam od 1-2 kg voa.