

Slatko od bijelog groža



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgbijelog groža**
- **1 kgšecera**
- **1limun**
- **200 mlvode**

Priprema

Grože oprati i odvojiti zrna od peteljki. Šecer ušpinovati sa 200 ml vode. Dodati grože i kuvati uz povremeno protresanje šerpe, skidati pjenu. Kuva se oko 40 min. Na kraju dodati limun isjecen na tanke šnите i kuvati još desetak minuta. Šerpu prekriti sa vlažnom krpom i ostaviti da se slatko ohladi. Sipati u ciste i sterilisane tegle, hermeticki zatvoriti i ostaviti na tamno i suvo mjesto. Prijatno!

Savet