

Slatko od bijelog grožđa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** bijelog grožđa
- **1 kg** šećera
- **1** limun
- **200 ml** vode

Priprema

Grožđe oprati i odvojiti zrna od peteljki. Šećer ušpinovati sa 200 ml vode. Dodati grožđe i kuvati uz povremeno protresanje šerpe, skidati pjenu. Kuva se oko 40 min. Na kraju dodati limun isjecen na tanke šnite 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