

Slatko od kivija



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kivija
- **1.200 g** šecera
- **2,5 dl** vode

Priprema

Staviti šecer i vodu na vatru da se špinuje, probati kašicicom kada je gotovo. Kad sa kašicice pocnu da se odvajaju kapljice, sirup je dobar. Dok se šecer špinuje oprati i oljuštiti kivi, probosti plodove tankom dugackom iglom nekoliko puta po širini i dužini, tvrdji deo gde je peteljka odstraniti. U vreo sirup polako spuštati kašikom plodove. Kuvati 40 minuta pa skloniti sa vatre. Prekriti lanenom krpom i ostaviti do sutra. Ponoviti postupak od juce. Treceg dana staviti na vatru i kuvati dok se slatko ne ukuva. Probajte kašicicom da li se kapljice odvajaju jedna za drugom. Skloniti sa vatre, prekriti vlažnom lanenom krpom i sutradan sipati u teglice.

Savet

Kad kupujete kivi, birajte sitnije, tvrdje ali sveže plodove. Ako su sasušeni teško će se ljuštiti i neće slatko biti ukusno.