

Slatko od lubenica



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** kore lubenica
- **3 kg** šecera
- **1** Ivode za špinovanje
- **1** limun
- **2-3** listarozetle

Priprema

Lubenicu lepo oprati pa je oljuštiti.

Lubenicu zatim iseci na kriške, pa sredinu odstraniti da ostane samo kora (sa vrlo malo sredine). Kore iseci na sitne kockice.

U veliku šerpu sipati vodu i sacekati da provri. Kad provri, ubaciti kockice. im voda opet provri (par minuta), skloniti sa vatre i procediti (neka kockice ostanu u erivu). Šerpu vratiti na šporet i opet sipati vrelu vodu, sacekati da provri, pa opet ubaciti kockice. Postupak ponoviti ukupno 9 puta.

Nakon što u 9 voda skuvate kockice lubenice i ostavite ih sa strane, u šerpu ulijte litar vode i postepeno dodajte šefer neprestano mešajući (na ovaj nacin ce se šefer lepo rastopiti, bez grudvica). Kada provri, ostavite da se špinuje oko 30 minuta. Nakon toga dodajte kockice i neka se kuva oko sat vremena. Na pola kuvanja dodajte limun isecen na kolutice i rozetlu. Kada se slatko potpuno ohladi, sipati u tegle.

Savet

Na kilogram kore lubenice se stavlja kilogram šeera, a na kilogram šeera oko 350ml vode za špinovanje. Postupak kuvanja kore lubenice e tei mnogo brže ukoliko u rezervi uvek imate vrelu vodu (iz bojlera ili iz lonca sa druge ringle). Tokom kuvanja za svaku promenjenu vodu odvojite akalicu ili pišite recke, da ne zaboravite. :) Dok se slatko kuva, povremeno proverite gustinu. Od ove mere ispadnu 4 tegle. Slatko je vrlo ukusno, probajte. :)