

Slatko od smokvi (3)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** smokvi
- **2 kg** šecera
- **1 veka** cašavode
- **2 kesice** vanil šecera
- **2 manja** limuna

Priprema

Smokve oprati i oljuštiti, preliti ih vodom u koju ste dodali malo vinobrana, ostaviti da odstoje malo.

Pripremiti sirup od šecera i vode, staviti na vatru da vri. Ne mora biti jako gust...

Dodati smokve u sirup, kuvati na jakoj vatri dok se ne postigne gustina meda. Skidati penu kašikom... Pred sam kraj dodati vanil šecer i isecen limun na kriške. Poklopiti krpom i ostaviti da se hladi...

Kada se slatko ohladilo sipati ga u tegle i dobro zatvoriti...

Savet