

Slatko od lubenice



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg kora od lubenice
- 2 kg šecera
- sok od jednog limuna
- šipka vanile

Priprema

Ocistite koru lubenice spolja i iznutra, isecite na krupne kriške, pa nazubljenim nožem isecite komadice za slatko.

Prokuvajte ih u najmanje šest voda: kad provri cetiri-pet puta, prosprite vodu, pa naliјte novu, vrelu. Kad su komadici skuvani, naliјte ih hladnom vodom koju treba da promenite tri-cetiri puta. Ostavite da odstoje 24 sata, pa ocedite.

Skuvajte šecer sa cašom vode i, kad se zgusne, spustite komadice i kuvajte 15 minuta.

Pri kraju nacedite sok od limuna, dodajte vanilu, skinite penu, sklonite sa ringle, pokrijte pokvašenom krpom i sutradan sipajte u tegle.