

Slatko od lubenice



Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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

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

Skuvajte šećer sa čašom 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.