

Slatko od dinja



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg dinja
- 1,25 kg šecera
- sok od jednog limuna
- šipka vanile
- krecna voda

Priprema

Dinju ocistite od semenki, oljuštite je, isecite na komade krupne kao ratluk, pa tako isecenu izmerite. Isecene komade stavite u krecnu vodu i ostavite da odstoje najmanje pola sata. Zatim ih operite u nekoliko voda.

U lonac sipajte drugu vodu i iscedite sok od limuna, pa u tu vodu spustite komade dinje i ostavite da kljucaju pet minuta. Ocedite dinje, stavite ih šerpu, nalijte vodom, dodajte šaku šecera, šipku vanile i pustite da bace jedan kljuc. Skinite sa šporeta i ostavite da prenoce.

Sutradan ih ocedite. U šerpi ukuvajte kilogram šecera sa dve čaše vode i sokom od limuna. Dodajte dinje i skuvajte kao svako drugo slatko.