

## *Lažno slatko od smokvi*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g**šecera
- **3 dl**vode
- **1200 g**poluzrelih smokvi
- **1** limun
- **po šaka**oraha i suvog groža

### **Priprema**

Smokve pažljivo oprati (ne držati ih u vodi) i ukloniti drške. Voditi racuna da ne zaluta neka smokva koja je pocela da se kvvari. Vodu i šecer staviti u vecu šerpu da provre (koristiti šerpu od 4-5l tj. šerpu u kojoj ce smokve prekriti dno).

U prokuvan šecer staviti smokve, poklopiti šerpu, pa kada provre, skinuti poklopac i kuvati 35 minuta na nižoj temeperaturi kako se smokve ne bi raspale i kako bi se lepo ukrckale. Tokom kuvanja, slatko ne treba mešati. Dovoljno je da se par puta "protrese" šerpa. Potom dodati limun isecen na tanke kolutove i kuvati još desetak minuta. Dodati suvo grože i orahe. Puniti tegle u cuvati za zimu ;) Prilikom punjenja, smokve pritiskati kako bi lepo legle jer zbog malo šecera nema previše sirupa.

### **Savet**

Ukoliko nemate neprskan limun, stavite ga da odstoji u rastvoru soda bkarbone minimum par sati. Od ove koliine dobila sam 2,5 teglice od 375 ml.