

Slatko od grož?a



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg grož?a
- 1,250 g šecera
- 1 limun
- 1 caša vode

Priprema

Slatko od grožca treba da kuvate od sitnog grožca posebne vrste koje se zove sultanija. Ovo grož?e nema semenki, a ima vrlo nežnu kožicu tako da se plod bez ikakve obrade može lepo skuvati. Sultanija koju ste odabrali za slatko ne sme biti prezrela, vec poluzrela.

Grož?e pažljivo operite i skinite zrna sa grož?a, jedno po jedno.

U šerpu za kuvanje slatka sipajte šecer, nalijte cašom vode i kuvajte sirup kao za svako slatko.

Kad je sirup skuvan, spustite grož?e u njega i kuvajte dalje. Dodajte limun, oljušten i isecen na kolutove.

Kuvajte sve dok se slatko ne zgusti tako da sa podignute kašike pada u krupnim kapima. Tada skinite slatko sa štednjaka, pažljivo ga openite i pokrijte mokrim, cistim platnom.

Ostavite da stoji 12 casova, a onda sipajte u suve, ciste teglice.

Povežite teglice celofanom i ostavite na mesto gde ima promaje, kao i ostalo slatko.