

# **Slatko od divljih ruža**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **100** glatica divlje mirisne ruže
- **1 kg** šecera
- **1/2 kesice (5 g** limontusa
- **1** lvide
- **1/2** limuna

## **Priprema**

Stavite latice u rešetkastu posudu i operite ih pod mlazom vode.

Oceneene latice stavite u šerpu u kojoj ce se kuvati, u litar vode sipajte 1/2 limontusa i prelijte preko latica.

Pustite tako da vri na vatri jedno petnaestak minuta, onda dodajte šecer i ostavite slatko da vri još oko sat vremena dok se ne dobije gustina kao i kod slatka od voca. Probajte da li je slatko kuvano, tako što cete na tacni sipati 1 kašicicu slatka i sacekati da se ohladi.

Pet minuta pri kraju kuvanja dodajte pola limuna isecenog na kolutove. Skuvano slatko prekrijte vlažnom platnenom krpom i ostavite da se ohladi. Ohlaeno slatko sipajte u male teglice i odložite na hladnom, tamnom mestu.

## **Savet**

Ima ukus i miris kao ratluk od ruže.