

## **\*Slatko kao greh\* - od tikvica**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg tikvica**
- **1,5 kg šecera**
- **1 limun, sok**
- **1 kesica sode bikarbune**

### **Priprema**

Tikvice oljuštiti, iseckati na kockice, pa ostaviti da stoje u vodi u koju ste dodali soda-bikarbonu, 20 minuta. Potom ih isprati, staviti u šerpu, naliti hladnom vodom, pa staviti da bace "kljuc". Ovaj postupak ponoviti 5 puta. Isprati pod mlazom hladne vode, i ostaviti da se cede. Ušpinovati šefer sa 1 cašom vode, (caša je od 2 dl). Dodati sok od jednog limuna, a onda spustiti tikvice i kuvati slatko dok sok ne postigne gustinu meda. Skinuti šerpu sa šporeta, openiti slatko, prekriti mokrom salvetom i ostaviti da se ohladi. Razliti slatko u ciste tegle i povezati.

### **Savet**

Evo, ovako, što se tie samog recepta, ja sam ga malo modifikovala, i mislim da nisam pogrešila, tako da.. Što se tie samog slatkog-mislim da mu nema ravnog, ali. zaista. Naravno da sam bila skeptina, tikvice-slatko...ali, ukus je raj za nepce... Generalno, za mene je malo preslatko, ali, opet, to je slatko, ja sam i smanjila pola kilograma šeera, po izvornom receptu, možda je trebalo još kojih 100-200 g, ali, baš je taman slatko...Ukus ne mogu da vam definišem, znam samo da ko god ga je probao, nije mogao da pogodi od ega je, ali svi su saglasni u jednom- da bolje slatko nisu jeli.....Ovo malo doe kao hvalospev samoj sebi, hehe, ali samo sam želela da podelim sa vama svoje oduševljenje, sebino bi bilo zadržati samo za sebe...Ima i boju, i teksturu i ukus i miris, ma, ima sve...