

****Slatko kao greh* - od tikvica***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** tikvica
- **1,5 kg** šećera
- **1** limun, sok
- **1 kesica** sode bikarbone

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 "ključ". Ovaj postupak ponoviti 5 puta. Isprati pod mlazom hladne vode, i ostaviti da se cede. Ušpinovati šećer sa 1 čašom vode, (čaša 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 čiste tegle i povezati.

Savet

Evo, ovako, što se ti?e samog recepta, ja sam ga malo modifikovala, i mislim da nisam pogrešila, tako da.. Što se ti?e samog slatkog-mislim da mu nema ravnog, ali. zaista. Naravno da sam bila skepti?na, 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 še?era, 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 do?e kao hvalospev samoj sebi, hehe, ali samo sam želela da podelim sa vama svoje oduševljenje, sebi?no bi bilo zadržati samo za sebe...Ima i boju, i teksturu i ukus i miris, ma, ima sve...