

Slatko od dinja i cimeta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** dinje
- **1** limun - sok
- **1** crveni grejp - sok
- **300 g** šecera
- **3 kašike** cimeta

Priprema

Dinje ocistimo i iseckamo na kockice. Sipamo u šerpu i stavimo sa šecerom da se kuvaju. Oko 40-50 minuta. Iscedimo sok od limuna i grejpa i na pola kuvanja dodamo kao i cimet. Znacemo da je gotovo kada je sve povezano, dinje mekane i šecer nestao.

Ako volite da slatko ima komadice voca onda ovako sipajte u teglice. Ili ako nevolite komadice voca kada se ohladi stavite u blender i izmiksajte.

Savet

Savrsenog je ukusa :-)