

Slatko od dinja i cimeta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgdinje**
- **1 limun - sok**
- **1crveni grejp - sok**
- **300 gšecera**
- **3 kašikecimeta**

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 voća onda ovako sipajte u teglice. Ili ako nevolite komadice voća kada se ohladi stavite u blender i izmiksajte.

Savet

Savršenog je ukusa :-)