

Slatko od dinje ananas i crnog groža



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g**ocišcene dinje *Ananas*
- **100 g**crnog groža
- **1** limun
- **1 kesica**limuntusa
- **1 kg** šecera
- **2 dl**vode

Priprema

Dinju oljuštite, ocistite od semena, isecite na komade željenog oblika i velicine i stavljajte u posudu sa vodom kojoj ste dodali 1/2 kesice limuntusa. Groždje operite i odvojite bobice od grozda. Stavite posudu sa šecerom i vodom na vatru i kuvajte dok dobijete ušpinovanu masu kao za svako slatko. Kada sipate kašikom, da se odvajaju kapljice jedna od druge. Dodajte onda kockice dinje koje ste prethodno ocedili u cediljci, kuvajte desetak minuta, onda dodajte groždje.

Groždje sam dodala samo zbog boje, jer bi samo sa dinjom bilo bezbojno. Kuvajte još desetak minuta, zatim dodajte još pola limuntusa koga ste rastvorili u 1/2 šoljice vode.

Zatim dodajte opran i na kolutove isecen limun kuvajte još pet minuta. Sklonite slatko sa vatre, prekrijte vlažnom platnenom krpom i sipajte u tegle kada se ohladi.

Savet