

Smokve u vinu



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** smokvi
- **500 g** šecera
- **500 ml** crvenog vina

Priprema

2 kg smokvi ocistite od peteljki, operite i poslažite u dublji pleh. Izmešajte vino i šecer i prelite preko smokvi. Stavite u zagrejanu rernu, smanjite na 100 stepeni i kuvajte oko 3h. Još dok je vruće sipati u zagrejane teglice.

Savet

Kada se teglice ohlade obavezno ih kuvajte u vodi. U receptu nema konzervansa :)