

Slatko od zimskih lubenica u šerbetu



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ocišćene lubenice
- **1,300 g**šecera
- **1 kesica**limuntusa
- **1** limun
- **4 dl**vode

Priprema

lubenicu presecite na pola po dužini, secite je na kriške, oljuštite, ocistite od semena i secite približno iste kockice ili oblike po vašoj želji, svaku kockicu probodite iglom kako bi bolje upile sok. Tako pripremljene kockice prelijte vodom i stavite na vatru da se kuvaju. Kada voda pocne da vri, sklonite sa vatre, prosipajte vodu i nalijte drugom, mlakom vodom. Postupak ponovite 9 puta.

Kockice stavite u rešetkastu posudu da se ocede.

Za to vreme u šerpu u kojoj kuvate slatko sipajte 200 g šecera, stavite na tihu vatru i karamelizujte šecer. Pazite da ne pregori, karamelizovan šecer prelijte sa 2 dl vode i skuvajte šerbet. Dodajte preostali šecer i još 2 dl vode, ušpinujte malo ree nego za obicno slatko. U dobijeni sirup sipajte oceene kocke lubenice.

Na pola kuvanja dodajte 1 kesicu limuntusa, otopljenog u šoljici vode. Nastavite sa kuvanjem, pred kraj kuvanja, kada se kapi sirupa odvajaju sa kašice, dodajte jedan limun isecen na kolutove.

Pokupite penu, ima je vrlo malo, sipajte odmah u tegle koje ste prethodno oprali i zagrejali, dobro ih zatvorite

metalnim poklopcima. Ostavite tegle u kartonsku kutiju da se ohlade, a hladne odložite u špajz.

Savet