

Slatko od divljih kupina (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**kupina
- **2 kg**secera
- **600 ml**vode
- **1**limontus

Priprema

Šecer i vodu staviti da se špinuje, otprilike kada provri, ostaviti da vri 15 minuta. Probati kašikom kada je gotovo, treba lagano da kaplje sa kašike. Dodati kupine, da vri oko 20 minuta.

Dodati limontus, paziti da ne iskipi.

Kuvati još 20 minuta, maci sa vatre, skinuti svu penu, pa pokriti mokrom krpom i ostaviti da se potpuno ohladi.

Sutra dan sipati u teglice.

Savet

Od ove koliine izadje 6 malih teglica. Prijatno.