

Slatko od lubenice (3)



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** kora od lubenica
- **2 kg** šecera
- **4 dl** vode
- **1** limun

Priprema

Pripremiti namernice potrebne za slatko.

Livenicu iseci na kriške i oljuštiti.

Iseci na kockice.

Ako imate ketler, lakše ja za zagrevanje vode, a možete i topla voda iz bojlera.

Ako imate sediljku.

Staviti u šerpu komadice kora možete da ostavite i malo crvenog dela lepše ja za dekoraciju.

Kad prokuva ocediti kroz cediljku i tako ponoviti 5 puta, tj promeniti 5 voda nije potrebno u 9 kao što piše u nekim receptima.

Staviti vodu i šećer i kad prokljuca kuvati 15 minuta na jakoj vatri.

Dodati komadice kore od lubenica.

, .

Posle 20 minuta ključanja dodati limun isecen na kolutove i nek ključa još 10 minuta.

Skloniti sa šporeta i pokriti vlažnom krpom.

Kad se ohladi sipati u tegle.

Mislim da savršeno izgleda, prijatno.

Savet

Nije teško probajte i neete se pokajati, a vrlo je ukusno.