

Slatko sa smokvama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** očišćenih (oljuštenih) smokvi
- **1,5 kg** šećera
- **1 kesica** limontusa
- **1** limun
- **3 čaše (od 250 ml)** vode

Priprema

Očišćene smokve staviti u dublju posudu, prelići sa hladnom vodom, poklopiti i staviti na šporet. Kada voda provri, prosuti je, pa naliti, opet, sa hladnom vodom. Kada i ona provri, prosuti je i, treci put, naliti hladnu vodu. Ubaciti limun, isecen na krugove. Kada voda, sa limunom, provri, skloniti posudu sa šporeta (poklopljenu) i ostaviti preko noci.

Narednog dana smokve prebaciti u cetku, da se ocede, dok se ušpinuje šećer.

U šerpu staviti vodu, dodati šećer i staviti na šporet. Šećer špinovati sve dok se po celoj površini ne pojave sitni mehurici. U me?uvremenu skidati penu, sa sirupa.

U ušpinovani šećer pore?ati, oce?ene, smokve i kuvati na srednjoj temperaturi. Slatko nikako ne mešati, samo protresti šerpu. Slatko kuvati sve dok se sa kašike, sa kojom je zahvacen sirup, zadnje dve kapi teško odvajaju. Desetak minuta, pre kraja kuvanja, ubaciti limontus.

Kuvano slatko skloniti sa vatre, kašikom odstraniti penu i prekriti mokrom, kuhinjskom, krpom. Ostaviti ga da

odstoji, preko noci, i da se smokve napune sirupom. Narednog dana slatko sipati u tegle.

Savet