Slatko od ružinih latica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**latica crvenih, mirišljavih ruža
- **1 l**vode
- **1 kg**šecera
- **1**vanilin šecer
- **1/2 kesice**limuntusa

Priprema

Latice oprati. Staviti vodu da provri, a onda ubaciti latice ruža i ostaviti da kuvaju 15 minuta.

Pobelece. Dodati šecer, vanilin šecer, a onda i limuntus, on ce povratiti crvenu boju latica. Kuvati 50-60 minuta, uz povremeno skidanje pene. Slatko je gotovo kad na tacni ostane trag kad povucemo kašicicom. Maci šerpu sa šporeta, povezati mokrom krpom i pustiti da se ohladi. Razliti u ciste, tegle i povezati.

Savet

Ovo slatko budi moje najlepše uspomene iz detinjstva, koje je moja baka pravila... nije moglo da se zamisli da neka kua nema bar jednu teglicu slatka od divnih, mirišljavih prizrenskih ruža...