

Slatko od Godži bobica



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**šecera
- **2 dl**vode
- **300 g**Godži bobica
- **1**limuntus
- **1/2** limuna

Priprema

Staviti u šerpu šećer i vodu i pustiti da proključa, cim proključa dodati limuntus koji otopite u šoljici vode. Odmah narezati limun i pustiti da vri, dok se šećer ušpinuje kao za svako slatko. Kada sa kašičice otpada kap po kap, dodati oprane bobice.

Pustiti da vri 15 minuta, nije potrebno skidati penu jer je vrlo malo ima. Skloniti sa vatre, prekriti vlažnom salvetom. Ostaviti tako da se ohladi. Sipati u male teglice.

Slatko je prelepog ukusa, ali i boja je prelepa.

Savet