Slatko od kora lubenice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je

- **1 (oko 2kg)**srednja lubenica - kora
- **300 g**šecera
- **1**limun - sok

Priprema

Pripremimo sastojke.

Ranijih godina sam koru ljuštila, prvo zeleni deo pa onda sve što se još crvenelo. Meutim ove godine sam probala da ostavim ono što je bilo posle secenja lubenice i tako ocistim samo zeleni deo. Ostalo iseckamo na komade, dodamo limun i šecer. Mešamo na srednjoj temperaturi oko sat vremena. Mogu vam reci da se meni ovako još više dopada ukus slatka. Sterilizujemo teglu i sipamo. Dobro zatvorimo.

Ovako.

Savet

Pravili smo Granitu od lubenice i naravno koru nismo bacili, ve napravili lepo slatko od nje. Sad u zvati neke kivi drugarice da probaju, jer mi se nešto udno smejulje kad im kažem da planiram to da pravim.