

Slatko od smokava



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** smokava
- **1 kg** šecera
- **1** limun

Priprema

Odaberite cvrste i zdrave smokve, malo odsecite drščice, dobro operite i u veliku šerpu sa vodom u kojoj ste dodali 2 kašikice sode bikarbone kuvajte na jakoj vatri samo da prokljuca. Isperite pod mlazom hladne vode. U meuvremenu, u drugoj velikoj šerpi ukuvajte šecer sa malo vode (koliko da ga prekrije) gusto kao za slatko. Spustajte smokve jednu po jednu, najbolje da budu u jednom redu. Kuvajte na umerenoj vatri oko 1 sat. Pred kraj dodajte na kolutove izrezan limun. Prekrite vlažnom kuhinjskom krpom, ostavite do sutradan. Punite tegle, cuvajte na hladnom mestu. Koliko smokava, toliko šecera i limun, znaci izvažete smokve, koliko želite da napravite, toliko dodate šecera i limuna.

Savet