

Slatko od smokve (2)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** smokve
- **1 kg** šecera
- **2 dl** vode
- **1-2 list** rozetle
- **1/2** limuna

Priprema

Smokve za slatko treba da su zrele, a cvrste (nikako mekane). Operite smokve, izbockajte ih cackalicom na nekoliko mesta i stavite u vodu da proključaju 2 minuta, voda koja je prokuvala procedite i nalijte novu. Kvajte smokve u dve tri vode. Vodu istresite, a smokve ostavite sa strane. U šerpu stavite šecer i vodu, pustite da vri par minuta. Dodajte smokve koje ste ostavili sa strane i kuvajte slatko. Kuvajte na jaacoj vatri.

Dok kuvate slatko nemojte mešati vec protresite šerpu. Skidajte penu koja se skuplja po površini. Kuvajte oko 45 minuta-do sat vremena. Kuvajte dok sirup nije dovoljno gust, da, kada zahvatite varjacom treba da kapa, a ne da se sliva, to znaci da je slatko kuvano. Dodajte kolutove limuna, listove rozetli, lagano prmešajte i isključite ringlu. Vruce slatko sipajte u ciste, sterilisane i zagrejane tegle. Dobro zatvorite, umotajte u deblje cebence i ostavite do sutradan da stoji tako zamotano.

Savet