

Slatko od smokvi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**ocišćenih smokava
- **1,5 kg**šecera
- **1** limuntus
- **po potrebi**voda
- **1** vanil-šecer
- **1/2**limuna

Priprema

Smokve oljuštiti, oprati i preliter ih vodom pomešanom sa limuntusom. Ostaviti da odstoje desetak minuta. Potom ih staviti u cediljku da se ocede. Za sirup: U šerpu usuti šecer, dodati vodu i kuvati na umerenoj vatri. Kad dobije potrebnu gustinu (ne mora da bude puno gust) dodati smokve i kuvati dok se ne dobije gustina meda. Pred kraj kuvanja staviti vanil-šecer i pola linuna isecenog na kolutove. Pustiti da vri pet minuta. Sipati vruce slatko u oprane i sterilisane tegle te ih zatvotiti poklopcem.

Tegle okrenuti naopako (da stoje na poklopcu deset minuta)...

...te ih vratiti u prvobitan položaj i odložiti u ostavu.

Savet