

## *ilibar slatko od smokvi*



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**šecera
- **1 kg**oljuštenih smokvi
- **1/2 kašice**limontusa
- **1 l**vode
- **1**limun
- **1**čašavode
- **1**šipka vanile

### **Priprema**

Samo vodite racuna da vam boja bude cilibar zlatna. A sve ostalo pratite recept i nigde necete pogrešiti. A ove godine kako je sve poranilo tako su se i smokve pojavile na pijaci. Bar kod mene u Jagodini. I ja sam namerno sipala u one manje tegle da bih mogla da nosim na poklon jer je vrlo neobicno. Smokve treba da budu zrele. Oljuštite ih tako što im prvo odsecete vrh, a posle ide sve lako. generalno ako su zrele lako se ljušte. U dubljem sudu napravite rastvor od limontusa i litre vode. Kako koju ljuštite smokvu tako je stavljajte u rastvor i izbeci cete da vam promene bojua i ukus. Svaku smokvu cackalicom probušite na dva tri mesta da bi sirup bolje upio. Stavite šecer u dublju šerpu i sipite cašu vode. Skuvajte sirup gust skoro kao med. Dodajte smokve i prvo na najacoj vatri kuvajte oko 5 minuta konstantno drmajuci šerpu. Dodajte limun isecen na kolutove. Dodajte šipku vanile. Posle smanjite i kuvajte još jedno dvadesetak minuta. Obavezno skidajte penu što cešce. Kada je gotovo prekrijte šerpu mokrom pamucnom krpom i pustite na sobnoj temperaturi da se skroz ohladi. Sipajte u tegle. Smokve ne stavljate u krec. Videcete kada jednom napravite posle ce biti mnogo lako. Ovako skuvane smokve su dobre i za neke kolace i torte kao što je Margaret torta. PRIJATNO!

**Savet**