

Slatko od kupina



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkupina**
- **1 kgšecera**
- **2 kesicevanil šecera**
- **3-4 grancicenane**
- **3 dlvode**

Priprema

Šecer sipamo u šerpu stavimo vanilin šecer i prelijemo vodom da ogrezne.

Sirup kuvamo na srednjoj temperaturi oko 15 minuta da postane sirup.

Oprane i ociscene kupine smestimo u sirup i na laganoj vatri kuvamo do željene gustine. Povremeno skidamo penu koja se stvara prilikom kuvanja.

Kada dobijemo željenu gustinu, proveravamo vadeci kašiku slatka na tanjiric da se ohladi da bi videli realnu gustinu. Sklonimo sa vatre i u slatko uronimo nanu.

Šerpu uvijemo u mokru krpnu i ostavimo da se ohladi.

Sipamo u sterilisane tegle i odložimo na tamno mesto do služenja.

Savet

Nana nije obavezna, ali daje divan šmek slatku.