

## *Slatko od kupina*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** kupina
- **1 kg** šećera
- **2 kesice** vanil šećera
- **3-4 gr** ananasa
- **3 dl** vode

### **Priprema**

Šećer sipamo u šerpu stavimo vanilin šećer 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 vadeći kašiku slatka na tanjiric da se ohladi da bi videli realnu gustinu. Sklonimo sa vatre i u slatko uronimo nanu.

Šerpu uvijemo u mokru krpu 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.