

Slatko od smokvi (6)



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** smokvi
- **1 kg** šecera
- **300 ml** vode
- **1** limun
- **150 g** seckanih oraha

Priprema

Smokve ocistiti, prosusiti i izbockati cackalicom. Kuvati na laganoj vatri šecer i vodu 15tak minuta. Polako spustiti smokve. Kada provri kuvati oko sat vremena na laganoj vatri. Limun isecen na kolutove dodati, pokriti krpom i ostaviti da se ohladi. Dodati seckane orahe. Hladno sipati u tegle. Od ove kolicine dobiju se oko 2 teglice po 750 g.

Savet