

Slatko od smokvi (7)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgzrelih smokvi**
- **800 gšecera**
- **2 kesicevanil šecera**
- **1limun**
- **2 dlvode**

Priprema

Šecer vanil šecer i vodu stavimo da se kuva dok ne krenu mehurici to jest dok dobijemo gust sirup.

Smokve operemo prosušimo i izbockamo cackalicom odstranimo drske, limun izsecemo na kolutove i stavimo u sirup. Kuvamo na tihoj vatri oko 60 minuta dok ne dobijemo željenu gustinu slatka.

Proveravamo gustinu na nacin da odvadimo malo na tanjiric i sacekamo da se ohladi, i uverimo se dali je dovoljno zgusnut.

Gotov slatko prekrijemo i umotamo u vlažnu krpu i ostavimo da se ohladi. Pakujemo u ciste sterilisane tegle.

Savet

Ako su smokve mnogo krupne ja ih preseem na pola ili na etvrt.