

## *Slatko od divljih kupina*



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **129 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** divljih kupina
- **1 kg** šecera

### **Priprema**

Kupine oprati i ocediti na erivu pa sipati u širu šerpu. Preko njih sipati šecer i malo rastresti šerpu levo desno da šecer zae u kupine prekriti krpom i ostaviti da odstoji preko noci ili 3,4 sata da otpusti sok.

Onda staviti na tihu vatru i kuvati od kad provri oko pola sata. Vreme može biti i duže. Dok se sok ne zgusne kuvano slatko skinuti sa vatre i pokupiti penu pa pokriti mokrom dobro isceenom krpom.

Kad se ohladi sipati u tegle.

### **Savet**

Kupina ne gubi na lekovitosti kuvanjem, uvek ete izvui iz njih nešto dobro...