

Slatko od kumkvata



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** kumkvata
- **3 x 250 ml** vode za kuvanje umkvata
- **200 g** kristal šecera
- **100-150 ml** vode za pripremu slatkog
- **1 štapicvanile**

Priprema

Kumkvat oprati, prepoloviti po širini (tako se dobije zvezdasti presek), izvaditi semenke, staviti u šerpu i preliti sa 250 ml hladne vode.

Staviti kuvati i cim voda provri procediti, preliti sa 250 ml tople vode i staviti na vatru. Kada voda provri procediti preliti sa 250 ml tople vode i kuvati dok ne provri.

Sasvim dovoljno je 3 puta menjati vodu. Iscediti i ostaviti u cediljki da se kratko cedi.

Proceeni kuvani kumkvat izmeriti pa koliko kumkvata toliko šecera. Ja sam, iako sam dobila oko 170 g kumkvata dodala malo više šecera (200 g. šecera).

U širu šerpu staviti šecer preliti sa vodom da ogrezne (oko 150 ml.), staviti na vatru da provri te kratko prokuvati da se šecer otopi i pocne se peniti.

Dodati kumkvat i štaptic vanile te uz mešanje kuvati cca 15 minuta. Napravite malo rei sirup da kumkvat pliva u sirupu.

Dok se slatko kuva sterilizovati teglicu (330 ml.). Kuvano slatko staviti u teglicu, poklopiti i pustiti da se ohladi.

Savet

U duanu sam nekoliko dana pred Novu godinu prvi puta naišla na kumkvat, raspitala sam se kod prodavaa kakvo je to voe i kada su mi rekli da je nešto izmeu pomarandže i limuna odluila sam da ga kupim i da ga koristim prilikom izrade nekog kolaa. Kod kue sam na internetu proitala o tom interesantnom vou i naravno probala ga. Kako je izuzetno kiselkastog okusa (osim kore koja je slatka) odustala sam od kolaa i odluila da napravim slatko. Nešto malo sam našla na internetu, nešto dodala i napravila prelepo slatko koje je oduševilo kako mene tako i moje prijatelje.