

## *Slatko od divljih kupina*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** divljih kupina
- **500 g** šećera

### **Priprema**

Odabрати krupne kupine, staviti ih u cediljku i dobro oprati. Šećer staviti u posudu u kojoj će se kuvati slatko i preliti ga vodom da ogrezne. Kada sećer provri staviti kupine i kuvati ga na jakoj vatri. Kad sok počne gusto da pada sa kašičice, po 2-3 kapi odjednom, znaci da je slatko dobro kuvano. Skloniti ga sa vatre, skinuti mu penu pa ga pokriti vlažnom krpom i ostaviti da prenoci. Sutradan ga sipati u tegle.

### **Savet**