

Slatko od smokava (2)



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**smokava
- **1 kg**šecera
- **0,5 l**vode
- **1**limun

Priprema

Smokve oprati, ocistiti od peteljaka i svaku smokvu izbušiti iglom na 2 mesta.

Smokve dodati u predhodno pripremljeni sirup od vode i šecera i kuvati na tihoj vatri još 90-120 minuta. Pred kraj kuvanja dodati, na kolutove isecen, limun.

Gotovo slatko skloniti sa šporeta, prekriti ga mokrom krpom i ostaviti da se ohladi. Ohladjeno slatko sipati u tegle i dobro zatvoriti.

Savet