

Slatko od smokvi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg smokvi
- 2 kg šećera
- 2 dl vode
- 1 limun

Priprema

U veću šerpu staviti šećer i vodu da provri. Smokve oprati, odseci im peteljke, staviti na krpu da se osuše i svaku smokvu probosti cackalicom na par mesta. (da ne bi pucale prilikom kuvanja).

Kad šećer provri, ubaciti smokve, povremeno promešati, ili samo protresti šerpu. Kuvati sat vremena na tihoj vatri. Na kraju dodati sok od pola limuna, a drugu polovinu iseci na kriške. Skloniti sa ringle i pokriti mokrom krpom. Ostaviti tako da prenoci. Ujutru slatko sipati u ciste i suve tegle, zatvoriti i ostaviti do služenja.

Savet