Slatko od kruške



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krušaka
- **1 kg**šecera
- **1**limun
- **180 ml**vode

Priprema

U široku, a plitku šerpu sipati šecer i vodu pa sve zajedno kuvati na tihu vatru da se šecer istopi. Povremeno pomešati. Ocistiti i oprati kruške te ih iseckati na sitne kocke. Po želji kruške oljuštiti, ali ako su neprskane kora može da ostane. Šecer i vodu špinovati na umerenoj temperaturi 10-15 minuta, a onda ubaciti pripremljene i iseckane kruške. Nekoliko puta pažljivo protresti šerpu ali ne treba mešati. Slatko kuvati oko 60 minuta. U toku kuvanja povremeno skidati penu koja se stvara. Kada je slatko kuvano ubaciti limun isecen na kolutove. Napuniti pripremljene tegle vrucom smesom. Zatvoriti tegle metalnim cepom i okrenuti ih naopako tako da stoje na cepu oko 5 minuta. Zatim ih vratiti u prvobitan položaj i odložiti na mesto predvieno za odlaganje zimnice.

Savet