

Slatko od rendanih dunja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**dunja
- **2**limuna
- **100 g**oraha
- **2 kg**šecera
- **500 ml**vode

Priprema

Dunje ogiliti i izrendati. Držati ih u vodi da ne požute.

U vecu šerpu staviti šecer i vodu da se špinuje. Kad je šecer špinovan dodati izrendane dinje i kuvati slatko uz povremeno skidanje pjene.

Pred kraj dodati limun isjecen na kolutove i isitnjene orahe. Kuvati još 5 min.

Toplo sipati u sterilisane tegle jer se slatko brzo zgusne .Prekriti krpom i ostaviti da se ohladi.Hermeticki zatvoriti i ostaviti na suvo i hladno mjesto.prijatno!

Savet