

Slatko od dunja sa limunom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**ocišćenih dunja
- **2 kg**šecera
- **1 l**vode
- **1 kesica**limuntusa
- **2**limuna

Priprema

Dunje dobro oprati, oljuštiti i ocistiti od semena, a zatim iseci na kockice. Držati ih u vodi u koju ste sipali limuntus kako ne bi potamnele.

Posebno sjediniti litru vode i šecer, pa kuvati na umerenoj vatri oko pola sata, dok ne postane gusto kao med.

Zatim dodati oceene dunje i kuvati još oko 60-80 minuta, da dunje omekšaju i da se dobije potrebna gustina.

Tokom kuvanja povremeno promešati. Ne treba kuvati predugo da se kasnije slatko ne bi ušecerilo.

Kad je slatko gotovo sipati ga u ciste (dobro oprane i osušene) tegle i ostaviti da se ohladi. U svaku teglu staviti po jedan kolut dobro opranog limuna.

Sutradan zatvoriti tegle poklopcem i odložiti na tamno mesto.

Savet

Dunje najpre oistite, pa tek onda izmerite 2 kg.