

Slatko od dunja (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** dunja
- **2 kg** šecera
- **malolimontusa**

Priprema

Oprati dunje i staviti u šerpu da se kuvaju dok ne izbiju par kljuca, onda skloniti, oljuštiti, i iseckati na kockice. Pa posipati dunje limontusom da ne potamne.

U drugoj posudi staviti šecer i cašu ipo do dve vode da se spinuje. Kada se šecer otopi dodati kockice dunja i kuvati dvadesetak minuta. Skidati penu u toku kuvanja i kada sklonite sa vatre skinite svu penu. Kada sklonite sa vatre, pokriti mokrom krpom. Kada se ohladi sipati u tegle.

Savet

Prijatno!