Slatko od dunja (8)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**dunja
- **1,2 kg**šecera
- **1**limun
- **3 čaše**vode

Priprema

Izaberite, zdrave i zrele dunje. Oprati ih oljuštiti i izrendati. Dunje rendati u vodu sa rastvorenim vinobranom da ne potamne. Izrendane dunje ocediti od vode i izmeriti. Na 1kg dunja staviti 1,2 kg šecera i tri caše vode da se špinuje. Kad se šecer otopi i malo zgusne dodati istrugane dunje koje se prethodno dobro isperu u cedaljki. Kuvati slatko dok se ne zgusne tj kad sa kašike kaplje sok u gustim kapima, a ne u mlazu. Pri kraju kuvanja dodati limun isecen na kolutove. Skloniti sa vatre pokriti i obrati penu ako je ima. Dunje za razliku od drugog voca slabo stvaraju penu. Prekriti šerpu sa slatkom nakvašenom kuhinjskom krpom i ostaviti da se dobro ohladi. Pre sipanja u tegle proveriti gustinu slatka. Ako je dobro zgusnuto sipati u tegle. U slucaju da vam se desi da je slatko prekuvano sipajte cašu vode i stavite na vatru da provri.

Savet