

Loptice od dunje



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**dunja
- **500 g**šecera
- **1**limun
- **50 g**kokosa
- **50 g**mlevenih oraha

Priprema

Dunje dobro oprati i izrendati na krupnu stranu rendea. Skuvati ih u malo vode. Kad dunje omekšaju, ocediti ih i dodati sok od jednog limuna, šecer i sasvim malo vode u kojoj se dunje kuvale. Kuvajte još malo dok ne ispari sva tecnost i masa ne pocrveni. Ohladiti masu i praviti loptice. Valjati ih u kokos ili mlevene orahe.

Savet