

Slatko od dunja (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,200** gocišcenih dunja
- **1,200** gšecera
- **400 ml**vode

Priprema

Dunje oprati, očišcene dunje iseckati na kockice pa ih izmeriti na vagu, zatim tako očišcene dunje preli sa vrelom ključalom vodom i ostaviti ih u toj vodi 5 minuta. Zatim ocediti dunje i u šerpu dodati i šećer i vodu. Staviti da provri i ostaviti da vri pet minuta, zatim dodati dunje i pustiti da provre. Kad provriju smanjiti temperaturu ringle i onda povremeno skidati penu. NEMEŠATI DUNJE SAMO PROTRESTI ŠERPU. Kockice dunja su brzo skuvaju otprilike za 20 minuta. Skloniti sa vatre pokvasiti krpu i prekriti šerpu. Kad se dunje ohlade složiti u tegle.

Savet