

Slatko od dunja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** dunja
- **800-1000 g** šećera
- **2 dl** vode
- **1** limun

Priprema

Dunje oprati i naliti vodom, samo da prebace jedan kljuc. Ocistiti ih od kore i semene loze i naseci na kockice. Staviti ih u hladnu vodu, dok se spinuje šecer. Kad je sirup dovoljno gust, ubaciti dunje i kuvati dok dunje ne omekšaju, a sirup pada u gustom mlazu sa kašike. Prekriti šerpu mokrom krpom i ostaviti da prenoci. Sutradan puniti tegle.

Savet

Ja sam stavila 800 g šeera, i to je bilo dovoljno slatko...