

Slatko od dunja (4)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**dunja
- **1,25 kg**šecera
- **1**limun

Priprema

Zrele dunje dobro ocistiti i oprati, pa ih reckavim nožem iseci na jednake kockice. Staviti dunje u vodu da se kuvaju. Kada provre, kuvati još 5 minuta.

U šerpu, gde ce se kuvati slatko, staviti šecer i 250ml vode. Kuvati, da se sirup zgusne kao rei med.

Dunje ocediti od vode, gde su se kuvale, pa ih dodati u pripremljen sirup od šecera. Odmah dodati limunov sok i kuvati kao svako slatko. Kuvano slatko prekriti mokrom krpom i ostaviti do sutradan. Narednog dana slatko sipati u tegle.

Savet

Ukoliko se desi da slatko sutradan bude ree, vratiti ga na vatru da provri 2-3 minuta, pokriti ga vlažnom krpom i ostaviti do narednog dana.