

Kitnikes (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** dunja
- **1 kg** šecera
- **sok od 2** limuna
- **50 g** seckanih oraha
- **nekoliko komada** karanfilica
- **5-6 listica** lovora

Priprema

1 kg dunja oprati i ocistiti, ali ih ne guliti pa zajedno sa korom skuvati u malo vode. Zatim dunje propasirati i u propasirane dunje dodati 1 kg šecera i kuvati na laganoj vatri oko 1 sat. Pred kraj dodati sok od 2 limuna, zatim na dno kalupcica za kolace staviti naseckane orahe i kašikom staviti gotove dunje. Ohladiti odnosno to se suši na vazduhu. Sutradan izvaditi dunje iz kalupa, pa zabosti po jedan karanfilic. Složiti u tepsiju i okolo dunja staviti nekoliko lista lovora.

Savet