

Domaci sirup od dunja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kg** dunja
- **2 kg** šecera
- **2** limuna
- **10 l** vode

Priprema

Dunje dobro operite, rasecite na polovine i ocistite od semenki. Zatim stavite ih u veliku šerpu, prelijte sa 10 l vode i kuvajte dok ne provre i oko 30 minuta nakon što su provrele. Nakon toga, dunje ostavite da se u toj vodi ohlade i odstoje 5 h. Može i koji sat duže.

Nakon toga ocedite dunje i dobro ih ispasirajte, i u tecnost dodati sok od limuna i šecera. Kuvati dok ne provri i 30 minuta nakon toga. Na kraju vruc sok sipati u staklene flaše. ?uvati na hladnom i tamnom mestu.

Savet

Ja sam dodala i nekoliko jabuka za bolji ukus. Sok od dunja osvežava i le?i mamurluk, glavobolju, bolove u stomaku i mnoge druge zdravstvene smetnje.