

Slatko od dunja (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ociščenih dunja
- **1 kg**secera
- **1**limun
- **200 ml**vode
- **100 g**ociščenih oraha

Priprema

Staviti šefer u šerpu, sipati vodu. Pustiti na tihoj vatri da se topi šefer i voda. Povremeno pomešati. Nakon 20 minuta ubaciti iseckane dunje. Kuvati slatko na srednjoj temperaturi povremeno protresti šerpu. Kada se malo zgusne ubaciti orahe. Slatko je gotovo kada se sipa malo na tacnu i ako se ne razliva onda je gotovo. Limun dobro oprati iseci na kolutove, pa ubaciti u šerpu. Šerpu pokriti mokrom krpom i ostaviti da se ohladi. Nakonm tri sata sipati u teglice.

Savet